This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

50. d. 10.

TRATTATO
DELLA
AGRICOLTURA
DI
PIERO DE' CRESCENZI

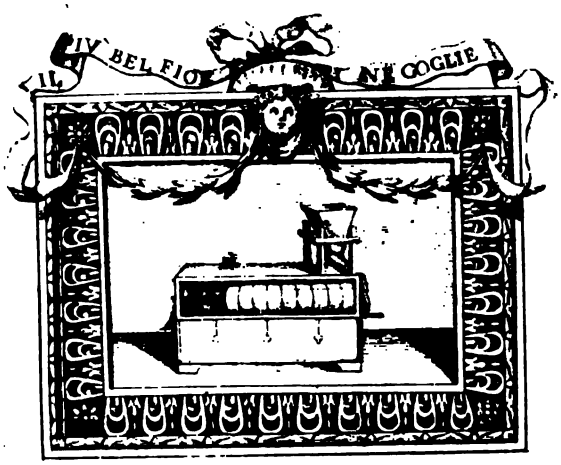
Traslatato nella favella Fiorentina

RIVISTO

DALLO 'NFERIGNO

ACCADEMICO DELLA CRUSCA.

VOLUME II.



IN BOLOGNA

NELL' INSTITUTO DELLE SCIENZE. MDCCLXXXIV.

CON APPROVAZIONE.

BIBLIOTECA·RODLIANA

INCOMINCIA

IL

LIBRO SESTO

Degli Orti, e della natura, e utilità, così dell' erbe, che ſi ſeminano in quelli, come dell' altre, che in altri luoghi, ſanza induſtria, naturalmente naſcono.

A Dover trattar degli Orti, e della induſtria del loro cultivamento, e di tutte l' erbe, che per alimento dell' uman corpo ſi ſeminano in quelli, dirò miſchiatamente, ſecondo l' ordine dell' a, b, c, di quelle, che ſanza operazion d' huomo, per commiſtione degli alimenti, in altri luoghi naſcono: le quali ſpeſſe volte uſiamo, acciocchè per la lor virtù, i corpi, in alcuna infermità caduti, alla prima ſanità ſi riducano, o vero, che innanzi al cadimento ſani ſi ſervino: imperocchè il conoſcimento di queſte coſe molto utile ſarà a tutti, e maſſimamente agli abitanti nelle ville, dove la copia delle medicine non s' ha.

Della virtù dell' Erbe in comune.

CAP. I.

DIciamo adunque, che l' arbore ſolo ha perfetta natura di pianta, e in quella le qualitadi elementali maggiormente ſi partono dall' eccellenze, le quali hanno in quelli ſemplici elementi. Ma l' erbe, e i camangiari, ſecondo a[illegible]i minor cagione, prendo-

no la ragione, e 'l nome di pianta, e le qualitadi elementali, in quelle maggiormente ſono acute, e meno dall' eccellenze de' ſemplici elementi partentiſi. Perlaqualcoſa ancora ſono migliori, e perchè dal primo umore, ingraſſante in terra, meno ſi partono, e non ſi levano alte, per la debol virtù dell' anime vegetabili in quelle, e in quanto ſono più proſſimane agli elementi, tanto ſono più preſſo alla materia: e quella forma, ch' è di vegetevole anima, meno vince in quelle, e però ſon più efficaci a traſmutare i corpi: e imperò maggiormente date ſono alle medicine, che altra coſa. Dico adunque, sì come dice Alberto Filoſofo nobile, che alcune qualità hanno da' componenti, alcune dalla compoſizione, e alcune dalle ſpezie, ſecondo le Stelle. Ma da' componenti hanno lo ſcaldare, lo raffreddare, inumidire, e ſeccare. Ma dalla compoſizione hanno queſte qualitadi rotte, e alcuna volta inerenti, e alcuna volta ſottili, e paſſanti. Imperocchè molte di quelle, ſe non hanno calori rotti in umido, maſſimamente freddo, ſenza dubbio, quelle coſe, che s' accoſtano, arderebbono, e incenderebbono. Quel medeſimo è della frigidità, che, ſe rotta non foſſe, mortificherebbe. Similmente è dell' umido, e del ſecco: ed anche il caldo, il quale s' aggiugne a' fiori, non iſtarebbe, ſe non foſſe rattenuto dall' umido, e dal ſecco, alquanto paſſo: nè il ſecco paſſerebbe, ſe non riceveſſe ſottilità dall' umido, e aguzzamento dal caldo, e la retinenza dal freddo. Dalla ſpecie hanno qualità, e operazioni molte, e mirabili, sì come quello, che con alcuna virtù, purga la collera, sì come la ſcamonea, e che, per alcuna virtù, purga la flemma, sì come l' ebbio, e altra la malinconia, sì come la ſena, e così dell' altre. Ma queſte virtù non hanno da' primi componenti elementi, nè dalla compoſizione: imperocchè la compoſizio-

fizione non dà virtù, ma alla virtù del componente ella dà modo da operare, o vero di patire: ma ſon queſte qualitadi, e operazioni, cagionate dalla 'ntera ſuſtanzia, dalle virtù celeſtiali, e dalla virtù dell' anima: imperocchè mai il caldo non purgherebbe, ma più toſto conſumerebbe, ſe dalla virtù celeſtiale non ſi criaſſe queſta operazione. Imperocchè, sì come nello 'ntelletto pratico ſono forme, le quali muovono per ſe il corpo di colui, nel cui intelletto ſono, e nell' eſtimazione degli animali ſon forme, che muovono gli animali, così ſono forme da' motori de' Cieli, nelle coſe generate, influſſe per figure di Stelle, che ſono forme moventi, ancora per ſe medeſime, ad alcune coſe, alle quali le qualità elementali, per quel modo, in niuno modo muovono. Per eſperimento ſappiamo la forma della femmina per lo 'ntelletto ſtante, muovere a luſſuria, per ſe medeſima: e quella a ſe muove gli inſtrumenti, e i membri, per li quali s' adopera la luſſuria. E ſimilmente la forma dell' arte, per ſe medeſima, muove, e addomanda gli ſtrumenti al ſuo fine convenienti. E ſecondo queſto modo più efficaci ſono i movitori de' Cieli, moventi le forme, a muovere, o vero diſcorrere alle ſue materie, le quali muovono per movimento di Stelle, e del Cielo, che ſia l' anima ad influere cotali forme al corpo a ſe congiunto. Queſte forme continenti le materie delle coſe da generare, e da corrompere, con molti effetti ſi pruovano delle pietre, e delle piante. Imperocchè molti effetti ſono di pietre, e di piante, i quali per eſperimento s' imprendono in quelle coſe, nelle quali ſtudiano i magici, e per quelli maravigliose coſe adoperano: e queſte operazioni ſon quelle, le quali, nè di compoſti elementi ſono, nè di ſua compoſizione, ſecondo ſe: ma ſono delle forme, ſecondo che influſſe ſono, cioè diſcorſe dalle intellettuali, e ſeparate ſu-

ſtanzie. Ancora è da ſapere, che la materia niente adopera per ſe, ma in ogni coſa patiſce, e non ſon ſe non tre coſe formalmente nelle piante. Le forme, che ſono in loro, o elle ſono compleſſionali, o elle ſon celeſtiali, o animali d'anima vegetabile, la quale è in loro. E la forma della compleſſione è in loro aſſoluta, o compoſta. Aſſoluta è sì come il caldo, ed il freddo, l'umidità, e ſecchezza: e queſte aſſolute forme ſi variano, maſſimamente, ſecondo due coſe, che ſono nelle piante, delle quali l'una è la quantità degli elementi componenti, ſecondo la virtù: imperocchè nell'una è più di calore, nell'altra più di freddezza. Ma l'altra coſa, perchè ſi varia queſta forma, in adoperare, è la natura del luogo, nel quale creſce. Le piante hanno le qualità de' luoghi, ne' quali creſcono, e ſecondo le diverſità delle regioni, ſi varia l'operazion delle qualità delle piante. Le piante radicalmente alla terra s'accoſtano, e hanno più della qualità del luogo, che tutte l'altre coſe, le quali ſi muovon da luogo a luogo, avvegnachè ſieno, ſecondo 'l luogo, immobili: ma perchè ſon dure, non ſuccianti gli umor de' luoghi, imperò non tanto, quanto le piante acquiſtano proprietà de' luoghi: e quelle ancora, che morbide ſono primamente, e maſſimamente l'erbe, e ſucciano il nutrimento ſuo da' luoghi, sì come da alcun ventre: e queſte medeſime qualità compoſte, diventano acute, e deboli. Il calore ſi ſottiglia per ſignoreggiamento del ſecco, debilitaſi, e impigriſce dall'umidità dell'acqua, e quindi ſi fa, che alcuna volta due piante hanno due qualità eguali, ſecondo l'eſſenzia, e nientedimeno diſagguagliatamente aoperano, ſecondo quella, imperocchè la caldezza dell'una è aguta, e dell'altra è debole. E ancora ſi fa, che l'una più fortemente aopera in profondo, e l'altra più forte nella ſuperficie. Quel-

la

la in verità, che è in ſottile umido, più forte paſſa nel profondo, e a quello s'accoſta, e in quello ſi raguna la ſua virtù, e quella, che s'accoſta al groſſo del ſecco, fors'è maggiore, e nientedimeno non aggiugne, ſe non alla ſuperficie, imperocchè paſſar non può la groſſa ſecchezza ſua: e in queſto modo ancora, il freddo è agguagliato al ſecco, e all'umido. Imperocchè, avvegnachè ogni qualità operativa ſi fortifichi in groſſa ſuſtanzia, poichè l'avrà ricevuta, non per tanto la groſſezza ſua impedimentiſce il paſſare, ed imperò meno aopera nell'altra, che la minore, o vero l'eguale, la quale è in ſuſtanzia ſottile: e anche quella qualità attiva, la quale è in ſuſtanzia ſottile, avvegnachè per la ventura maggior fia, che l'altra, che è in ſuſtanzia groſſa: impertanto non compierà l'operazion ſua, imperocchè evaporrà col ſottile umido, nel quale è, innanzi che compia l'operazion ſua. Ma la ſecca, per più tempo adopera, imperocchè quella qualità attiva è rattenuta in ſuſtanzia groſſa.

Degli Orti, e della loro cultivazione.

CAP. II.

PArlando generalmente degli Orti, dico prima, che l'aere deſideran libero, e temperato, o al temperato proſſimano, e ciò è manifeſto: imperocchè i tempi, e i luoghi di troppa caldezza, o vero di freddezza, temono. E in quegli l'erbe, quaſi all'ultima aridità pervengono, ſe allora da molte piove, o vero da bagnamento, non s'ajutino. E ſimilmente veggiamo, che i luoghi, e i tempi non poſſono ſoſtenere della mortificante frigidità. Ancora veggiamo, che ne' luoghi ombroſi di niuna, o vero poca utilità ſono. E la terra deſiderano mezza aſciutta, e

umi-

umida più toſto, che ſecca: imperocchè la terra creta, e l' argilla ſono agli orti, e a' loro cultivatori, molto nimiche. E l' erbe, nella troppo ſoluta terra, poſte nel principio di Primavera, ottimamente ſi producono, ma nella State ſi ſeccano. Ancora l' orto deſidera d' eſſere innaffiato, e che ſopra ſe rivo abbia, per lo quale ſi poſſa, per convenienti ſolchi, quando biſogno ſarà, innaffiare. E ſe queſto non puote avere, abbia in ſe una piſcina, o vero fonte, o pozza, che in luogo di rivo ſucceda. E ſe niuno di queſti puote avere, faccianſi molte foſſe piccole per l' orto, nelle quali l' umor delle piove, per alcun lungo tempo ſi ritenga. Onde Palladio nobilmente diſſe, che l' orto che, al Cielo temperaro ſoggiace, e di fontane, o umore innaffiato, è quaſi libero, e non abbiſogna d' alcuna ſcienzia di ſeminare. Anche richiede la terra graſſiſſima, e imperò nella più alta parte ſua, letame ſempre abbia, il cui ſugo quello da ſe feconda. E di quello una volta ogni anno, ſed e' ſen' ha abbondanza, catuno ſpazio degli orti s' ingraſſi, in quel tempo, che ſeminare, o vero piantar ſi dovranno. Sia ancora l' orto alla caſa proſſimano, ma il ſito ſia di lungi dall' aja, imperocchè la polvere della paglia ha per nimica, perchè fora, e ſecca l' erbe, La venturoſa poſtura dell' orto è quella, alla qual lievemente il piano inchinato, il corſo dell' acqua diſcorrente per li ſpazii ſpartiti, fa diſcorrere. Sed egli s' ha copia della terra agli orti diſpoſta, le parti ſue così ſono da dividere, acciocchè quelle, nelle quali l' Autunno ſi ſemina, nel tempo del Verno ſi vanghino: e quelle, che nella Primavera ſemineremo, nel tempo d' Autunno dobbiam cavare, acciocchè l' una, e l' altra vangata ſi ricuoca, per beneficio del caldo, e del freddo. Ma ne' luoghi umidi di ſeminare, nella Primavera, utile ſarà, e appreſſo alla fine di Novembre,

far

far molti ſolchi concavi, a' quali diſcorra il ſoperchio umore dell' aje, nel tempo della ſementa, acciocchè più maturamente cotal luogo, quando i ſolchi ſaranno ripieni, ſi riempian di ſemi. Ma ſe mancanza di terra s' abbia, in qualunque tempo dell' anno la terra intra umidità, e ſiccità ſi truova iguale, ſi può lavorare; e incontanente ſeminare. Ma ſe ottimamente ſarà ingraſſata, quelle coſe, che ſeminate ſaranno, maggior riceveranno l' accreſcimento: ma il paſtino ſi faccia profondo. La prima volta groſſo con vanga, e ſi ſpanda letame ſopra la terra, e poi, co' marroni ancora minutamente ſi paſtini, e quanto far ſi può, il letame, e la terra ſi miſchino, e in polvere ſi riducano. Ma quando ſarà da ſeminare, con una ſune ſi facciano ajuole, quaſi due, o tre piedi ampie, e lunghe quanto vorrai, ſopra le quali ſi gitterà il ſeme, e col raſtrello ſi copirrà. E s' alcuna coſa di terra dura nella ſuperficie ſarà rimaſa, ſi triti, e di nuovo l' ajuole, cioè le porche, ſi cuoprano di letame, e maſſimamente, quando ſi fa ſementa vernale, imperocchè ingraſſa la terra, e 'l ſeme dal freddo difende. All' erbe, cioè lattughe, bietole, borrana, cavoli, e tutte l' altre, che nel luogo, dove ſi fa il ſemenzajo predetto, erano divelte, quando ſi fa il poſticcio, utilmente ſi piantano attorno alle porche, acciocchè ſen' abbia la Quareſima ſeguente, e non faranno nocimento al ſemenzajo: e di quelle potrai, quante vorrai, ſerbar per ſeme. Puoſſi ancora negli orti far ſementa di più erbe tutto 'l tempo dell' anno, nel quale l' aria, e la terra naturalmente, o per induſtria d' huomo ſi truovano iguali, intra umidità, e ſiccità, o che non partano troppo dall' egualità. Ma la principale e miglior ſementa è in due modi. L' una è di Primavera, che ſi fa nel meſe di Febbrajo, o vero di Marzo: l' altra Autunnale, che ſi fa del meſe di Settembre, o vero d' Ot-

d' Ottobre, in tal modo, che ne' luoghi freddi l' Autunnale ſementa più avaccio, e quella della Primavera più tardi ſi faccia. Ma nelle calde regioni l' Autunnale più tardi far ſi puote, e quella della Primavera più avaccio. Ma queſto impertanto ſappi, che, ne' temperati luoghi, e ne' caldi, la ſementa miglior ſi truova, ſe fatta ſarà in fine di Novembre, o vero nel principio di Dicembre, che ſe del meſe di Marzo, o di Febbrajo ſi faccia (avvegnachè innanzi all' avvenimento di Febbrajo i ſemi non naſcano) che molto più maturamente l' erbe per la Quareſima s' avranno, e i porri, e le cipolle più toſto ſi potranno traſporre. E poſſonſi accomodevolmente ſeminar l' erbe ſeparatamente, e meſcolatamente, imperocchè ſe miſchiatamente ſi ſeminino, quando ſaranno creſciute, ſi divelgano quelle, che ſaranno da traſporre, sì come cavoli, porri, e cipolle. E di queſte, quelle, che traſpor non ſi debbon prima, ſi divelgano, come gli atrebici, e gli ſpinaci, che non durano negli orti: rimangano la bietola, e 'l pretoſemolo, e ſantoreggia, e alcuni cavoli, ed alcune delle lattughe, e de' finocchi, e altre, le quali catuna, a convenevole radezza ridotte, ſi ſarchieranno, acciocchè a dovuto compimento vengano. E l' erbe ſi debbono ſeminar più rade, che traſpiantar non ſi dovranno: ma quelle, che ſi traſpongon, più fitte ſono da ſeminare. Ed è da notare, che colà, dove piantar ſi debbono i porri, cipolle, e cavoli, fagiuoli, miglio, panìco, zucche, melloni, cocomeri, cedriuoli, e poponi, ſi poſſono del meſe di Dicembre Gennajo, e Febbrajo ſeminare tutte l' erbe, che ſi conſumano, o vero ſi traſpiantano, innanzi alla piantagione delle predette coſe, sì come ſono ſpinaci, atrebici, lattughe, cavoli, porrìne, cipolline, e tutte altre ſimili: è da guardare, che i ſemi, che ſi ſpargono, non ſien corrotti:

ti: Ed imperò da elegger ſono quelli, che hanno dentro farina bianca, e che maggiormente ſaranno peſanti, e graſſi, e groſſi, e ne' più di quegli ſieno tali, che non avanzin l'età d'un'anno. Impertanto ſpeſſe volte adiviene, che i ſemi, quantunque buoni ſieno, ſe ſeminati ſaranno, non naſcano, per alcuna malizia de' corpi celeſti, impediti. Ed imperò utile ſpeſſe volte ſi truova, ſeminarſi inſieme diverſi ſemi, acciocchè 'l tempo, ad alcuno de' ſemi contrario, al tutto non ignudi la terra, avvegnachè le piante intra loro s'impediſcano alcuna volta, sì come di ſopra provato è nel libro ſecondo. Ma l'erbe, il più delle volte, veggiamo commodevolmente inſieme naſcere, e vivere, sì come apertamente ſi manifeſta ne' prati, ed in altri luoghi, ne' quali diverſe erbe inſieme, e rade volte ſolamente d'una generazione, la natura, per ſuo natural movimento, produce, la quale ſeguitar dobbiamo in tutte le coſe, sì come guida. Ma ſappi, che di tutte l'erbe ottima ſementa è, quando la Luna ſarà in creſcimento, per la ragion, che di ſopra diſſi, nel libro ſecondo. E ſpeſſevolte adiviene, che non ſia utile ſementa, che ſi fa, quando avrà proceduto troppo oltre, con lo ſcemare. L'erbe ſi traſpongono in terra ben lavorata, fatto il foro col palo, o nelle porche, o dattorno a molte porche, le quali ſieno nuovamente ſeminate. Il traſpiantamento ſi fa quaſi di tutte erbe, trattone ſpinaci, e atrebici, e anèti, in ogni tempo, nel quale le piante alquanto ſaranno creſciute, e la terra non ſarà troppo ſecca, avvegna non ſia molle, sì come molte richieggono. Faſſi il trapiantare, acciocchè 'l ſapor dell'erbe in meglio ſi muti, e dimeſtichiſi. E quelle, che troppo ſpeſſe nate ſaranno, così rade ſi pongano, che ſarchiar ſi poſſano, e pervenire al dovuto accreſcimento. E non è neceſſario, nel traſporre, fermar le radici: ma in alcune utile è ta-

gliar la ſommità delle radici, sì come nel trattato di catuna ſi manifeſterà apertamente. Sarchianſi quante volte l'erbe nocive naſcon tra loro, che così col ſarchio, come con mano, ottimamente ſi tolgono, acciocchè alle migliori erbe non rubino il nutrimento. Faſſi ancora ſarchiamento, quando per lo peſo della terra, e per l'operazioni de' ventipiovoli, e calcamento degli andanti, la terra ſarà troppo aſſodata: ma queſto ſappi, che quando la terra è troppo molle, non ſi tocchi: ma ſe ſarà troppo ſecca, avvegnachè la terra muover non ſi poſſa, l'erbe nientedimeno col ſarchietto ſi ricidano, la qual coſa molto farà prò agli orti. Avvengono agli orti molti nocumenti, imperocchè alcuna volta la neceſſità ci coſtrigne fare orto in terra troppo ſoda, e cretoſa, alla quale molto fa prode, ſe ſabbione vi ſi miſchi, o vero moltitudine di letame, e la terra ſpeſſamente ſi muova. E alcuna volta è sì rara, cioè aſciutta, che l'umor ricevuto agevolmente ſi riſolve, e l'orto nel tempo della State troppo ſi ſecca: al quale fa prode ſe vi ſi meſcola letame, e creta, ſe non può agevolmente innaffiarſi, o non piova per lungo tempo. Ma ſe l'orto è al poſtutto troppo acquoſo, ſia attorniato di grandi foſſi, e per l'orto ſi facciano anche tali, che l'umore acquoſo ſuperchievole, diſcorra alle parti eſtreme. Ma ſe ſarà troppo ſecco, e arido, non ſia intorno affoſſato, imperocchè traggono l'umor dell'orto: e ſi lavori alto due piedi, imperocchè così coltivato abbandona la ſecchità. E nel tempo del gran caldo s'innaffi, e le piante piccole s'adombrino: e nel Verno freddo ſi cuoprano le nuove ſemente, acciocchè dal ſoverchio freddo, quelle, che lavorate ſaranno, non ſi corrompano. Contra le nebbie, e rubigine, come dice Palladio, dei ardere paglie, e i purgamenti in più luoghi, per l'orto diſpoſti inſieme

tut-

tutti, quando vedrai ſopraſtar la nebbia. Contro alle lumache ſieno raccoglitori, che quelle dell' orto rimuovano. Contro alle formiche, ſe hanno nell' orto foro, il cuor della coccoveggia al foro ſi ponga, sì come Palladio dice, o vero, con origano, e zolfo trito, ſpargi il forame. Se di fuori vengono, tutto lo ſpazio dell' orto con cenere, o vero di creta cigniamo: e ſe farai una linea d' olio, non ardiranno d' entrare, infinattanto, che ſia ſecco. Ma queſto è malagevole: ma ſarà utile queſto fare intorno all' arbore, ch' ha le formiche. Contr' all' eruche, i ſemi, che da ſeminar ſono, di ſugo di ſopravvivolo ſempre s' imbagnino, o vero del ſangue dell' eruche, o vero per mano de' fanciulli ſi colgano, e uccidanſi, quando l' orto moleſtano. Il cece è da ſeminare intra i camangiari, come dice Palladio, per molte maraviglie, acciocchè i camangiari, infeſtevoli animali non generino. In cuojo di teſtuggine tutti i ſemi, che ſparger dei, ſecca, o vero metti in più luoghi, o la menta ſemina tra 'l camangiare, in molti luoghi, e maſſimamente intra i cavoli. Contro a' topi, e talpe fa prò negli orti gatte, o manſuete, e dimeſtiche donnole. Alcuni i forami loro con creta, e con ſugo di cocomeri ſalvatichi empiono, e alcuni il foro con lavorìo, infino alla terra ſoda, cavano, e poi pongono acqua nel forame, il quale è in terra ſoda, e uccidono l' animale, il quale eſce quindi. E ancora ogni ſeme degli orti, o vero de' campi, ſi potranno ſalvare da ogni male, e nocevoli animali, o vero coſe contraffatte, ſe nel ſugo delle radici de' cocomeri ſalvatichi, e dell' eruche, meſcolate inſieme, ſi macerino. L' erbe, che ſi colgono per lo cibo, alcune ſi ricidono col coltello, raſente terra, e di molte ſolo le foglie ſi colgono, le quali a dovuto creſcimento ſien pervenute, sì come s' oſſer-

va nella bietola, ſchiarèa, borrana, prezzemolo, e cavoli: ma nel Verno i cavoli al tutto ſi ricidano. Ancora in tutte queſte coſe, fuori che nel prezzemolo, e finocchio, e ſalvia, e alcun'altre, ſe ſpeſſe volte lo ſtipite, quando nato ſarà, e creſciuto, ſi tolga via, più lungo tempo verde, e ſanza ſeme s' avrà. Ma per medicine ſi convien cogliere, poichè cominciano avere intera quantità, la quale è innanzi, che de' fiori ſi varj il colore, e caggiano. Ma i ſemi ſi colgono, poichè 'l loro termine è compiuto, e ſeccanſi da loro la crudezza, e l'acquoſitade. E le radici ſono da corre, quando le foglie caggiono. I fiori coglier ſi vogliono, poichè interamente ſono aperti, innanzi che ſi disfacciano, e caggiano. Ma tutta l'erba coglier ſi dee, quando alla ſua integrità ſarà pervenuta: e i frutti ſono da cogliere, poichè finiſce il compimento loro, e innanzi, che ſieno a cadere apparecchiati. E tutte coſe, che ſi colgono, al diſcreſcere della Luna, migliori ſono, e più conſervevoli, che quelle, che ſi colgon nel creſcimento. E ſimigliantemente tutte coſe, che ſi colgon nel tempo chiaro, ſon migliori, che quelle, che ſi colgono in diſpoſizione d'umidità d'aria, o proſſimano a piova. E le ſalvatiche in veritade ſono più forti, che le dimeſtiche, e di minor grandezza, ſecondo Plinio: e delle ſalvatiche quelle de' monti, e quelle, i cui luoghi ſon ventoſi: e i più alti ſon più forti. E quelle il cui colore ſarà più tinto, e il ſapore più apparente, e l'odor più forte, ſaranno, in ſua generazion, più potenti. Ancora ſappi, che la virtù dell'erbe s'addeboliſce in due, o in tre anni al più. L'erbe, e i fiori, e i ſemi da ſervar ſono in luoghi ſecchi, e oſcuri, ed in ſacchi: od in vaſi ben turati meglio ſi ſervano, acciocchè l'odore, e la virtù non ſi parta, e ſpezialmente i fiori. Ma le radici meglio in ſottile rena ſi

ſer-

ſervano, ſe elle non ſon radici, che ſeccate ſi ſervino, le quali ſimilmente in luogo ſecco, e ſcuro meglio ſi ſerveranno. Ma i ſemi de' porri, e delle cipolle, meglio che altrimenti, ne' ſuoi guſci ſi ſerveranno.

Dell' Aglio.

CAP. III.

L'Aglio del meſe di Novembre ottimamente ſi pianta, in terra, maſſimamente bianca, cavata, e lavorata, ſanza letame, avvegnachè in altra terra letaminata provenga: ma ſeminar ſi può del meſe di Settembre, e d'Ottobre, e ottimamente di Febbrajo, e di Marzo: e in luoghi caldi, del meſe di Dicembre: e ſe ſi laſcino nella terra, quando maturi ſono, rinnuovanſi le lor radici, e foglie, e fanno ſeme nel ſeguente anno, che ſeminar ſi può, e agli produce. Piantanſi nelle lor porche, per diſtanzia d'un palmo, o di quello andare. Anche ſi poſſon piantar nelle porche, due, o tre ordini d'erbe in catuna. Da ſarchiar ſono ſpeſſo, acciocchè meglio i lor capi crefcano. Se lo vorrai far ben capitato, quando comincerà a nafcere, il ſuo ſtipite dalla lungi calca, e così il ſugo tornerà a lui. Colgonſi quando i loro ſtipiti più ſoſtener non ſi poſſono, nel mancar della Luna, e nel chiaro aere. Si dice, che ſe ſi ſeminano, quando la Luna è ſotterra, e ſotterra la Luna ſtante, ſi divelgano, ſaranno ſenza mal' odore. Ancora nella paglia poſti, o vero al fummo appiccati, dureranno. L'aglio è caldo, e ſecco nel mezzo del quarto grado. Virtù ha di conſumare, e diſſolvere, e di ſcacciare il veleno. Contr' al morſo de' velenoſi animali togli gli agli, e peſtagli, e impiaſtragli. Il ſugo ancora dentro ricevuto diſcaccia il veleno, onde è detto utriaca de' vil-

villani. Contra i vermini prendi aglio, e un poco di pepe, ſugo di pretoſemolo, e di menta, e aceto, e fanne ſalſa, e intignivi dentro il pane, o la carne. Ad aprir le vie del fegato, e gli andamenti dell'orinare, facciaſi ſalſamento con vino, e con ſugo d'erbe diuretiche, e dieſi al paziente. Contr'alla ſtranguria, diſſenteria, e dolor di fianco, togli agli, e cuocigli in vino, e olio, e fanne impiaſtro, e imponi al pettignone, e intorno alla verga, e a' luoghi, che hanno la doglia. L'aglio alla viſta nuoce, imperocchè diſecca, e a tutto il corpo nuoce, ſe oltre modo ſi prenda, imperocchè genera lebbra, e apopleſſia, ſmania, e molte altre coſe. Avicenna ancora dice, che l'aglio cotto chiarifica la voce, e 'l gorgozzule; ed è utile alla toſſa antica, e a' dolori del petto, per freddo. Iſac dice, ch' e' danno poco nutrimento, e ſon nocivi a' collerici, e a coloro, ch' hanno calor naturale forte: a' freddi, e umidi naturalmente l'orina provocano, e 'l ventre inumidiſcono: e a' ſecchi, di natura, fanno il contrario. Ma vogliendo del calor loro il nocimento ſchifare, quegli bisleſſino, e poi condiſcano con aceto.

Dell' Atrebice.

CAP. IV.

L'Atrebice ſi ſemina del meſe di Febbrajo, e di Marzo, e d'Aprile, e tutti altri meſi, infino all'Autunno, ſe ſi può innaffiare, e non deſidera eſſer traſpiantata: e da alcuni ſi ſemina del meſe di Dicembre, in terra ben cultivata, e leraminata, e meglio ſi proviene ſe ſarà ſeminata rada. Puoſſi ſeminare da ſe in ſue porche, ed inſieme con altre erbe, e ſempre è da tagliare con ferro, imperocchè pullular non ceſ-

ſa.

ſa. Speſſe volte anche innaffiarſi deſidera, ſe ſarà tempo di gran ſecchezza. I ſemi ſuoi, per quattr' anni, ſerbar ſi poſſono. L' atrebice è fredda in primo grado, e umida in ſecondo: poco nutrica, e 'l ſuo liquore è acquoſo, e toſto ſi gitta, ed imperò è del ventre ſolutiva. Impiaſtrata ſopra caldo apoſtema, incontanente raffredda, e ſana. Il ſeme ſuo mondificativo, e colativo è utile agl' itterici, i quali hanno itterizia, la qual naſce da oppilazion del fegato. Se di quello due dramme con mele, e acqua calda, in beveraggio ſia dato, provoca il vomito grandemente a' collerici.

Dell' Anice.

CAP. V.

L'Anice deſidera la terra ben lavorata, e graſſa: e ottimamente proviene, ſe, con bagnare, s' ajuti, e con letame. Seminaſi del meſe di Febbrajo, e di Marzo, di per ſe, e con altre erbe, e 'l ſeme ſuo appiccato, per tre anni dura. L' anice è caldo, e ſecco in ſecondo grado: per altro nome è detto comino, o vero finocchio Romano, ed è ſeme d' un' erba, che per ſimile nome è chiamata. Virtù ha di diſſolvere, e di conſumare. Puoſſi ſerbar per quattr' anni con molta efficacia. Quando ſi lava la faccia dell' acqua ſua, la chiarifica: e ſimilmente il prender di quella, e uſarla con miſura: ma il troppo uſo ſuo fa la faccia gialla. Contr' alla ventuſità, e indigeſtione, e acetoſa eruttazione, deaſi. Il vino della decozion dell' anice, e del finocchio, e della maſtice, o la polvere di queſti, in cibo, aggiunto polvere di cinnamomo, il dolor degl' inteſtini, fatto per freddezza, mitiga. Contra 'l vizio della matrice per freddezza, vale

la

la decozion ſua, con triferamagna. Contr' all' oppilazion del fegato dieſi la decozion ſua con altre erbe diuretiche. Contra 'l lividore di percoſſa, e maſſimamente della faccia, intorno agli occhi, cuocaſi con comìno, e miſchiſi con cera calda, e pongaviſi. Ad accreſcimento del latte: e di ſperma, vale la polvere ſua, preſa in cibo, e in beveraggio, e queſta aopera, aprendo le vie del latte, e dello ſperma, per ſuo calore.

Dell' Anèto.

CAP. VI.

L' Anèto deſidera comune terra degli orti, e ſeminaſi del meſe di Febbrajo, e di Marzo, e di Settembre, e d' Ottobre, ed in luoghi temperati, ed ancora nel meſe di Dicembre, per ſe, e con altre erbe. Ogni ſtato del Ciel ſoſtiene, ma più del tiepido ſi rallegra. Rado ſi ſemini, e innaffiſi, s' e' non piove. Alcuni i ſemi ſuoi non ricuoprono, penſando, che da niuno uccello ſia tocco. L' anèto è caldo, e ſecco in ſecondo grado, e 'l ſuo ſeme principalmente ſi conviene a medicina. Secondamente la radice verde ha virtù diuretica, di romper la pietra, e d' aprir le vie all' orina, ma la ſecca non è da nulla, e poſcia l' erba. Il ſeme per tre anni ſi può ſerbare: meglio è ſe catuno anno ſi rinnuova. La decozion dell' erba, del ſeme, vale alla ſtranguria, e alla diſſenteria, e il latte accreſce. Contra 'l dolor della matrice, un faſcetto d' anèto bollano in vino, e faccianne impiaſtro. Il ſeme ſuo, la ventuſità, le 'nfiature, e ogni tumor diſſolve: e ſimilmente i rami ſuoi. E il ſeme, il ventre dalla putredine degli umori mondifica. Hae ancora proprietà di ſpegnere il ſinghiozzo, fatto per ripieno.

Ma,

Ma, se sia arso, è caldo, e secco in terzo grado, e vale contro alle sedite impuzzolite, e di lunghi tempi nel ventre nate. Avicenna dice, che la continuanza del mangiar l' anèto addebolisce la vista.

Dell' Appio.

CAP. VII.

L' Appio del mese di Febbrajo, o di Marzo, d' Aprile, e di Maggio, si può seminare, e dove si semina molto multiplica intorno: ma i suo' più vecchi semi, più tosto nascono, e i novelli più tardi. Dell' appio altro è dimestico, e altro è salvatico. Il dimestico, altro è d' orto, e altro d' acqua. Quello, che negli orti nasce, è caldo nel principio del terzo grado, e secco nel mezzo: e imperò dato cotto, o crudo a mangiare, l' oppilazione apre, l' orina provoca, e 'l ventre strigne, ed ha proprietà di dissolvere la costipazion de' membri, e di far via agli umori, e quegli allo stomaco, alla vulva, e al capo attrarre; onde nuoce agli epiletici, e alle pregnanti, e 'l vomito induce. Il vino della decozion sua, le doglie del ventre, fatte per ventusità, costrigne. Il seme è di maggiore efficacia, secondamente la radice, e poscia l' erba. L' aquatico è detto ranino, imperocchè nell' acque nasce, dove le rane dimorano, o vero, perocchè alle rane fa prò. E poco caldo, onde più digestibile è, e a' caldi di natura conveniente. Ed impiastro fatto di questo, con midolla di pane, posto sopra lo stomaco, il suo ardor mitiga. Il salvatico è detto Appioriso, perocchè purga il malinconico umore, per la cui abbondanza la tristizia si genera. L' Appioriso, in vino, o in acqua decotto, dissolve la stranguria, e la dissuria. La suffumicazion di lui fatta, i mestrui pro-

voca, o vero il ſugo ſuo ſottopoſto. E nota, che l' Appioriſo per bocca prendere non ſi dee, imperocchè in alcuni luoghi ſi truova violentiſſimo in tanto, che ſe ſene prende, è cagion di morte.

Dell' Aſſenzio.

CAP. VIII.

L'Aſſenzio è caldo in primo grado, e ſecco in ſecondo, e diceſi aver due virtù contrarie, cioè purgativa, e coſtrettiva. La prima, per la caldezza, e amaritudine, la ſeconda per la groſſezza, e ponticità di ſuſtanzia, onde non è da dare, ſe la materia non è digetta. Deſi cogliere preſſo a mezzo Maggio, e all' ombra ſeccarlo. Contra i vermi, che ſtanno nelli più infimi inteſtini, dieſi con polvere di centuria, o vero di perſicaria, o vero di noccioli di peſche, o vero delle foglie. A provocare i meſtrui, pongaſi nella natura delle femmine il ſugo ſuo, o facciaſi ſuppoſitorio di quello, e d' appio, e artemiſia, cotte in olio. Contr' alla ebrietà, dieſi il ſugo ſuo, con mele, e acqua tiepida. Contr' alla ſuffocazione per funghi, dieſi lo ſugo ſuo con aceto, e acqua calda. Alla durezza della milza, facciaſi impiaſtro d' aſſenzio cotto. Contra 'l dolore, e lividore de' membri, per percoſſe, facciaſi impiaſtro con ſugo d' aſſenzio, e polvere di comino, e di mele. Contr' a' vermini degli orecchi, ſtilliſi il ſugo ſuo. Il ſuo ſugo bevuto, la viſta chiarifica, e agli occhi poſto, la roſſezza, e 'l panno rimuove. I libri, e i panni da topi, e da tignuole ſicuri rende: e lo 'nchioſtro, e le carte da corroſione, e da corruzione.

Dell'

Dell' Artemisia.

CAP. IX.

L'Artemisia, che per altro nome è detta madre dell' erbe, è calda, e secca in terzo grado, e le foglie sue maggiormente, che le radici, si convengono in medicina, e le verdi più, che le secche. Vale contra la sterilità, che si fa per freddezza: ma se fosse per caldezza, e siccità, più nocerebbe, che assai avveder sene puote, per la complession della femmina, s' ella è magra, o grassa. Diesi adunque la polvere sua con la polvere della bistorta, e noce moscada, con mele confettata, o vero sciroppo semplice, in modo di lattovaro. Anche s' imbagni in acqua, nella quale cotta sia l' artemisia, o vero di cotale acqua sia fomentata la natura, o vero di quella, e d' olio comune si faccia suppositorio. A provocare i mestrui facciasi suppositorio del sugo suo. Contra i pondi, per fredda cagione, il paziente riceva il fummo suo, per lo sesso, e segga sopra l' erba scaldata, e posta sopra la pietra.

Dell' Aristologia.

CAP. X.

L'Aristologia è di due maniere, cioè lunga, e ritonda, e catuna è calda, e secca in secondo grado, e alcuni dicono, che è secca in terzo. Le radici più che le foglie si convengono a medicina. La radice si coglie nell' Autunno, e seccata, per due anni, si può serbar, con molta efficacia. Le foglie, co' fiori, hanno virtude dissolutiva, e di consumare, e di

cacciare il veleno, e ſervar ſi poſſono per due anni. Contra 'l veleno, e morſo de' velenoſi animali, dieſi la polvere ſua con ſugo di menta. La ſua polvere la carne corrode nella ferita, e nella fiſtola. A cacciare il feto morto, cuocaſi bene in vino, e olio la radice ſua, e facciaſi imbagnamento nelle parti del pettignone. La ſua polvere, con aceto miſchiata, da puzza, e ſcabbia, ottimamente mondifica la cotenna. Alberto dice, che ha mirabil virtù in trarre ſpine, e altre coſe fitte nella carne. Quel medeſimo dice ancora Avicenna. Anche dice, che mondifica ogni bruttura degli orecchi, e conforta l' udire, quando ſi pone in quelli con mele, e ceſſa la puzza, ſe ſi generaſſe in quegli. E ſe s' unga ſopra la milza con aceto, molto fa prò: e la ritonda in ogni coſa è più forte.

Dell' Abruotina.

CAP. XI.

L'Abruotina è erba calda, e umida in primo grado, e ſottigliativa, e apritiva molto, e 'l ſuo impiaſtro rimuove l' attrazion de' nervi alle membra. Anche ſpezza la pietra nelle reni, e provoca i meſtrui ſedendo ſopra la ſua decozione, e fa prò all' ulcerazioni ſue. Caccia fuori la ſeconda, e 'l feto, e fa prò al ragunamento della bocca della matrice, e apre quella, e la ſua durezza, bevuta, e a modo d' impiaſtro ſottopoſta: e beveſi di quella infino in cinque dramme.

Degli Anfodigli.

CAP. XII.

Gli Anfodigli, cento capi, e Albuzio, ſono una medeſima coſa: e caldo, e ſecco in ſecondo grado: le foglie ſue ſono ſimiglianti alle foglie del porro. La radice ſua ſi conviene a medicina, più che l'erba, e la verde è miglior, che la ſecca. Nelle radici ſue ſi truovano alcuni capi a modo di granelli dell'huomo. Ha virtù diuretica, d'attrarre, e di ſeccare, e di conſumare, e vale a quelle coſe, che val l'anèto, e in quel medeſimo modo. Anche vale contro alle macole, e ogni vizio d'occhi, in queſto modo. Togli once una di gruogo, e once tre di mirra, e bolli, in mezza libbra di buon vin roſſo, e mezza libbra di ſugo d'Anfodigli, infino alla conſumazion della mezza parte, o vero ſi ponga al Sole in vaſo di rame, per tanti dì, che al mezzo ſi riduca: e maraviglioſamente fa prò, ſe di cotale decozione s'ungano gli occhi.

Dell' Acetoſa.

CAP. XIII.

L'Acetoſa è fredda, e ſecca in ſecondo grado: in quella è ſtitichezza, e ſopraſtà alla collera, e 'l ſuo umore è lodevole. La radice ſua, con l'aceto, fa prò alla ſcabbia ulceroſa, e allo ſcorticamento dell'anguinaja. Di quella ſi fa impiaſtro alle ſcrofole, sì che ſi dice, che ſe la radice ſua s'appicchi al collo di quegli, che ha le ſcrofole, che gli vale. E la ſua decozione, con acqua calda, fa prò al pizzicore: e ſimiglian-

gliantemente ella medeſima è utiliſſima in bagno, e ſi mangia per diſiderio del cibo.

Della Bietola.

CAP. XIV.

LA Bietola deſidera la terra graſſiſſima, umida, letaminata, e lavorata, acciocchè ben profitti. Seminaſi quella, che per cibo ſi vuole, del meſe di Dicembre, di Gennajo, di Febbrajo, e di Marzo maſſimamente: ma puoſſi anche d'ogni tempo ſeminare, ſe la terra ſi truova eguale: e ottimamente quella ſi diradi, che ſarà ſpeſſa, e altrove ſi traſponga (quando alquanto ſarà creſciuta alle quattro, o vero cinque foglie) con le radici col letame recente ſotterrate: e quella, che ſi truova ne' luoghi dove è ſeminario d'erbe, ſi divelga, e alle lavorate aje ſi ripianti, da ogni parte de' ſolchi. Anche ſi può ſeminare in campi, dove ſono i poponi, o cedriuoli, o vero zucche, quando incominciano a ſtendere i rami, avvegnachè vi ſieno quivi cipolle, o nò. Quelle che rimarranno, levatine i poponi, o vero zucche, o vero i cedriuoli, ſon da ſarchiare ſpeſſo, e dall'erbe inutili liberarle, ſe ſarà poſta da ſe ſola. Ma la bietola, che per aver ſeme ſi ſemina, ottima ſarà, ſe del meſe d'Agoſto ſi ſemini, e di poi del meſe di Gennajo, per gli ſolchi degli orti, o vero per aje ſi traſpianti. Queſte in verità, poi più nobili ſemi producono. E nota, che d'un medeſimo ſeme di bietole, ne naſcono alcune nobili, che 'l primo anno ſemi non producono, ma ſolamente l'anno ſeguente: e queſte ſerbar ſi debbono per mangiare. E alcune altre naſcono ignobili, che nella prima State ſi lievano in iſtipite, e ſeme producono: e queſte ſi traggono dell'orto, quando 'l ſeme pro-

producono, imperocchè utili eſſer non poſſono. Ancora ſeminar ſi poſſono, per ſe, e con altri, miſchiatamente: e quella, che rimane ſi ſarchierà, rimoſſe quaſi tutte l'altre erbe: e 'l ſuo ſeme, per quattro anni dura. La bietola è fredda, e umida in terzo grado, e genera buon ſangue. Il ventre inumidiſce, ed è ſana a quelli di calda natura, o che accidentalmente ſon riſcaldati, e cava la ſete. La bietola, i lendini, e altre brutture del capo, e le macchie della faccia ammenda. I capelli del capo ripara, e conſerva. I mali umori nutrica, ſe troppo s'uſa, come dice Dioſcoride. Avicenna dice di queſta, che ſopra la ſua radice, sì come ſopra 'l cavolo, ſi può piantare il ſorcolo, cioè inneſtare: il qual ſorcolo, alla per fine, fortificata la radice, in arbore ſi traſmuta.

Della Borrana.

CAP. XV.

LA Borrana ſi ſemina del meſe d'Agoſto, e di Settembre, e ottimamente del meſe d'Aprile, e non bene in altro tempo ſi può ſeminare, e traſponſi comodamente, quaſi tutto 'l tempo dell'anno, o ſola in porche, o vero intorno a nuove porche d'altre erbe. I ſemi ſuoi non ſi colgono maturi, acciocchè de' ſuoi guſci non caggiano: e l'erba co' ſemi ſuoi, per due, o vero tre dì, ſi pone in monticello, acciocchè i ſemi compimento di maturità abbiano, e ſopra lenzuoli ſi percuote, ſopra i quali il ſeme agevolmente cade. In altro modo in verità aver non ſi potrebbe: e 'l ſeme per due anni ſi ſerba. La Borrana calda, e umida è nel primo grado, ed ha proprietà di letizia generare, ſe in vino meſſa, a ber ſi dia, imperocchè il cuore molto conforta, onde vale a' cordiachi.

chi. Ed in acqua cotta, e con mele, o vero zucchero in beveraggio data, i canali del polmone, del petto, e della gola, ottimamente monda. Ottimo ſangue genera, onde vale a quelli, che ſi lievano di nuovo da infermità, e a' ſincopizzanti, e a' cordiaci, e a' malinconici, mangiata con carni, o vero condita con lardo. Contr' alla ſincope, ſi dia ſciroppo fatto del ſugo ſuo, e di zucchero. Contr' alla cordiaca, aggiungaſi al detto ſciroppo, polvere di cuor di Cervio. Contra l' itterizia mangiſi frequentemente cotta con carni, e ancora il ſugo ſuo, e della lattuga.

Del Baſſilico.

CAP. XVI.

IL Baſſilico è caldo, e ſecco nel primo grado, del quale ſon tre ſpezie, cioè, garofanato, il quale ha le foglie minute, e queſto è di maggiore efficacia, e virtude. L' altra ſpezie s' appella Beneventano, il quale ha larghiſſime foglie. E un' altra ſpezie di baſſilico, il quale ha le foglie mezzane. Queſta erba, per lo ſuo odore, ha virtù di confortare, e dalle ſue qualità ha virtù diſſolutiva, e conſuntiva, eſtrattiva, ed eſterſiva, e mondificativa. Contra 'l tramortimento, e contra la cordiaca ſi dia la ſua decozion con acqua roſata. A quel medeſimo vale il vino, nel quale la medeſima erba ſarà ſtata una notte. E ſe in eſſo ſarà cotta, cotal vino ſarà molto confortativo, e odorifero, e vale contr' alle predette coſe, e contra la 'ndigeſtione, e contra 'l fluſſo del ventre, per freddezza. Ma contra 'l fluſſo ſpezialmente vale, ſe l' erba, o 'l ſeme, il quale è migliore, ſi cuoca in acqua piovana, e con un poco d' aceto ſi dia cotale acqua

allo

allo 'nfermo. Anche vale a mondificar la matrice, e a provocare i meſtrui.

Della Brettonica.

CAP. XVII.

LA Brettonica è calda, e ſecca nel quarto grado, le cui foglie ſi confanno a uſo di medicina, verdi, e ſecche. Alla doglia del capo, per freddo, ſi faccia gargariſmo della colatura della ſua decozione in aceto, con la ſtrafizzeca inſieme. Contra la doglia dello ſtomaco ſi dia la ſua decozione, in ſugo d' aſſenzio, con acqua calda. A mondificar la matrice, e ajutar la concezione, ſi faccia fomento dell' acqua della ſua decozione, e ſene faccia ancora ſuppoſitorio, e ſi dia lattovaro confortativo, fatto della ſua polvere, e di mele.

Della Brancorſina.

CAP. XVIII.

LA Brancorſina è calda, e umida nel primo grado, ed ha virtù mollificativa. Contr' alle freddе apoſteme ſi peſtino le ſue foglie, con la ſugna del porco vieta, e vi ſi pongano. Contra 'l vizio della milza ſe ne faccia unguento, peſtandola prima, e mettendola a macerare in olio, e alla ſua colatura s' aggiunga cera.

Della Biſtorta.

CAP. XIX.

LA Biſtorta è radice d' un' erba, che s' appella ſimilmente Biſtorta, la quale è fredda, e ſecca nel ſecondo, e nel terzo grado, ed ha virtù di coſtrignere, e di ſaldare, e di confortare. Contra 'l vomito, per freddezza, o per riſcaldamento, ſi confetti la ſua polvere con albumi d' uovo, e ſi cuoca ſopra una tegghia, e ſi dia allo 'nfermo. Contr' alla diſſenteria ſi dia col ſugo della piantaggine. A coltrignere i meſtrui, ſi faccia fomento dell' acqua della ſua decozione, e della ſua polvere.

Della Zucca.

CAP. XX.

LA Zucca deſidera terra graſſa, ben lavorata, letaminata, e umida. Piantaſi nella fine d' Aprile, e nel cominciamento di Maggio, tre, o quattro piedi l' una dall' altra lontana, in queſta maniera, cioè. Due granella ſi ſotterrino inſieme adentro, intorno di tre dita, per modo, che la punta venga di ſopra. Ma innanzi una notte, che ſi piantino, ſi mettano in un vaſo pien d' acqua, e poi ſi gittino quelle, che vanno a galla, e ſi piantino l' altre, che vanno ſotto. E nel luogo, dove ſi pongono, ſi meſcoli il letame con la terra, e non ſi deon piantare in folle, acciocchè le piove non ſi raunino, e covinle, e ammortino il germoglio. E quando ſaranno nate, e alquanto levate ſopra terra, ſi ſarchino, e vi ſi ponga intorno terra, e quando ſarà meſtiere, ſoavemente s' adacqui-

no.

no. E ſe ſaranno piantate in terra poco lavorata, e cavata, quando cominceranno a creſcere, ſi cavi tutta la terra dattorno ad eſſe profondamente, acciocchè poſſano ſpandere le radici per tutti gli ſpazii: e quando ſaranno creſciute, ſi faccia ſopra copritura a modo di vigna, d'altezza, e ſtatura d'un'huomo, e i rami fogliuti ſi pongano di ſopra, per l'ombra. E ſopra le dette zucche, per lo troppo caldo, ſi ponga erba, acciocchè meglio creſcano, o ſi laſcino, chi vuole, li ſuoi rami andar per terra: alla quale ſarà utile molto, acciocchè più toſto, e più zucche produca, ſe i ſuoi capi principali, e più groſſi, un poco nella vetta ſi rompano, acciocchè facciano i rami, i quali producon le zucche. Anche s'è trovato un modo di piantar più toſto le zucche, e i melloni, e averne più toſto i frutti, cioè. Che ſi pone un poco di terra trita ſopra la maſſa del letame caldo, che di preſente, delle ſtalle ſi cava, del meſe di Marzo: e ſopra la detta terra ſi piantino i ſemi, i quali toſto naſceranno, per lo caldo fummo del letame. E poichè ſaranno nate, ſi deono dalla rugiada della notte difendere con alcuna covertura: e nel tempo, che la rugiada ſarà riſtata di cadere, incontanente ſi traſpongano, con un poco di quella terra, e di letame, nel luogo, ove vorrai, che ſtieno. Quelle, che ſi ſerbano per ſeme, ſien queſte, che prima naſcono, che ſon più groſſe, le quali ſi deono laſciare indurare in ſul gambo, infino al Verno, e poi ſi deono appiccare ſopra picciolo fummo, e ottimamente ſi conſerveranno. E ſappi, che la groſſezza del picciuolo dimoſtra, per innanzi, di che groſſezza ſarà la zucca. Poi quando la vorrai piantare, aprila, e trane il ſeme: e ſappi, che quanto in più alto luogo ſaranno i ſemi nella zucca, tanto le faranno più lunghe. E anche ſappi, che i ſemi ſerbati nel predetto modo, ſi ſerbano per tre anni. La zuc-

ca è fredda, e umida nel ſecondo grado, e genera umor flemmatico, onde ſi confà a coloro, che ſon di calda natura, e propriamente a' collerici, o a coloro, che ſono accidentalmente riſcaldati, imperocchè mitiga il lor calore, e ſpegne la ſete, ed è loro ottima, e maſſimamente, ſe col ſugo delle melecotogne, o delle melagrane ſi dia, o con agreſto, o con aceto di melagrane. E a' flemmatici ſi dee dare con pepe, con ſenape, o con menta: e ſe s' arroſtiſce, involta nella paſta, il ſugo, che dentro ſi troverrà, ſe ſi dia a bere ad alcuno febbricoſo, mitigherà il calor della febbre, e ſpegnerà la ſete. Nell' acute febbri ſi dia la ſua acqua, o lo ſciroppo fatto di quella. E la zucca cotta con la carne, al tempo di State, fa utilità a' collerici. I ſuo' ſemi ſono freddi, e diuretichi, per la ſottilità della ſua ſuſtanzia, e ſpezialmente ſi convengono a medicina. Contr' all' oppilazion del fegato, delle reni, e della veſcica, e contr' all' apoſteme del petto, ſi prendano le ſue granella monde, e ſi peſtin bene, e ſi cuocano alquanto in acqua d' orzo, e colata, ſi dia allo 'nfermo. Ma ſe non poteſſe ber cotale acqua, ſi faccia d' eſſa ſciroppo, e gli ſi dia. E nota, ch' avranno maggiore efficacia, ſe non bolliranno, ma ſene faccia latte.

De' Cocomeri, e Cedriuoli.

CAP. XXI.

I Cocomeri, e Cedriuoli deſiderano una medeſima terra, con la zucca, e di quelli meſi medeſimi, ed in un modo ſi piantano, e ſi cavano dattorno, ma deono aver minori intervalli: e poichè ſaranno nati i ſemi ſuoi, non s' annaffino, imperciocchè, per annaffiamento, agevolmente ſi diſtruggono: e poſcia-

chè

chè ſaranno piantati, per ſei, o per otto dì, ſi cerchi i ſemi, ſe ſon corrotti: la qual coſa ſi ſaprà, ſe ſon duri, o s'aprano. E ſe ſaranno molli, non ſon buoni, ed imperò in lor luogo ſi debbe porne degli altri, e ancora dopo i ſei giorni ſi deono cercare, e ſe farà biſogno, ſi deono ancora ſcambiare. Sono ajutati dall'erbe, ed imperciò non hanno meſtier di ſarchiello, e di mondamento d'erba. E ſe macerrai le ſue granella, o vero ſemi, in latte di pecora, ed in mulſa, cioè in acqua melata, diventeranno dolci, e candidi, e lunghi, e teneri, ſecondo che certi dicono. E ſe metterai acqua in vaſello aperto, due palmi ſott'eſſe, diventeranno altrettali, ſecondo che Virgilio, e Marziale afferma. I cocomeri, e i cedriuoli ſon freddi, e umidi nel ſecondo grado, e ſono molto indigeſtibili. E i cedriuoli ſono piggiori, che i cocomeri, ed in ciaſcuno è la parte di fuori duriſſima a ſmaltire, ma la loro midolla genera più perfetto umore, e fanno prode, con la lor ſuſtanzia, mangiati, a coloro, ch'hanno lo ſtomaco caldo, e forte, e a coloro, che s'affatican la State. Ma a' flemmatici, e a coloro, che non ſi travagliano, nocciono molto, e ſpezialmente allo ſtomaco, e alla ſua nervoſitade. E l'acqua loro, o vero il ſugo, vale a color, ch'hanno febbre, e mitigano la ſete. Non ſi mangiano cotti, ma ſolamente crudi. Ma le zucche ſi mangiano cotte ſolamente. I cedriuoli quanto minori ſono, e più teneri, e più verdi, o vero più bianchi, tanto ſono migliori: e non ſon buoni, poichè la lor ſuſtanzia a durezza, e il colore a citrinitade perviene: ma i cocomeri ſon migliori, quando ſon maturi, la qual coſa ſi conoſce, quando immezzano, e diventano più leggieri.

De' Cavoli.

CAP. XXII.

I Cavoli quaſi in ogni aere allignano, e deſiderano terra graſſa, letaminata, e profondamente cavata. Amano maggiormente terra mezzana, che 'l ſabbione, o creta. E de' cavoli, certi hanno le foglie piane, late, e groſſe, e queſti comunemente uſiamo nelle noſtre contrade. Altri hanno le foglie creſpiſſime, e queſti, avvegnachè ſieno molto buoni, tuttavia ſon meno netti, per l'eruche, e altri vermini, che in eſſi troppo ſi naſcondono. Sono ancora certi cavoli che hanno le foglie grandi, ſottili, e alquanto creſpe per tutto, i quali s'appellano cavoli Romani: e queſti ſon migliori, che tutti gli altri, e che più avaccio ſi cuocono, s'egli avranno terra ben graſſa, imperocchè nella magra, non ſono miglior, che gli altri. Poſſonſi ſeminare, e traſpiantare, per tutto 'l tempo dell'anno, nel quale non ſia la terra ghiacciata, nè ſecca, per modo, che non ſi poſſa lavorare. Ma quelli, che ſi ſeminano del meſe di Dicembre, di Febbrajo, e di Marzo, d'Aprile, e di Maggio, ſi potranno avere tutta la State, e 'l Verno, infino, che non ſi conſumano, e guaſtano per brina, o per troppo freddo. E ſe i loro gambi non ſi divellano, produceranno nella Primavera il ſeme, il quale, quando ſarà maturo, ſi coglie. Ma ſe ſi ſchianteranno da eſſi più volte i rami de' ſemi, quando naſcono, sì che la materia de' ſemi ſi conſumi tutta, sì ſi domano, e poi producono belle foglie, e per queſto modo durerà la lor vita più anni. Tuttavia ſon certi cavoli, i quali troppo agevolmente produ on ſeme, e queſti non ſi poſſono, in cotal modo, agevolmente conſervare.

Altri

Altri ſono, i quali non così agevolmente fanno ſeme, e a quelti propriamente ſi convien queſta cautela. E quelli, che ſi ſeminano dopo mezzo 'l meſe d'Agoſto, infino d' otto dì, entrante Settembre, ſi piantano poi del meſe di Settembre, o d' Ottobre, quando ſaranno alquanto creſciuti, e ſaranno grandi, e belli la ſeguente Quareſima: e poi appreſſo non faranno ſeme in quella State, e non temeranno il gielo, o la rugiada del Verno. Ma ſe innanzi il detto tempo ſi ſemineranno, produceranno la Quareſima il ſeme, e non ſaranno convenevoli a manicare. E ſe ſi ſemineranno dopo 'l tempo predetto, ſaranno troppo teneri, e debili, e vegnendo il freddo, non dureranno: e queſte coſe nelle contrade di Toſcana, e a Bologna ſono provate. Poſſonſi ſeminar molto ſpeſſi, e ſi poſſono adacquare in tempo di grande aſciutto: e diceſi, che i lor ſemi ſi poſſon ſerbar per cinque anni. Quando ſi piantano nel pertugio, fatto col palo, ſi taglino le ſommitadi delle radici, acciocchè, quando ſi pongono, non ſi ripieghino in ſu, la qual coſa ſarebbe ad eſſi molto dannoſa. E nota, che le più creſciute, e maggiori piante ſi deono porre, che, benchè più ſi penino ad apprendere, tuttavolta diventeranno più forti. E non è biſogno, che le radici s'impiattrino con fango, o con molle letame, nè che la terra ſia molle, imperocchè nella mezzanamente ſecca, piantati, allignano, avvegnachè ſi ſecchino le foglie, infinattanto, che 'l lor vigor ſi conforti, per la prima pioggia vegnente. E non ſolamente i cavoli, piantati del meſe di Marzo, o d' Aprile, ma eziandio quegli, che di Giugno, o di Luglio, o del meſe d' Agoſto ſi piantano, ſaranno il Verno grandi: e piantinſi ſoli, in luogo, ove niun' altra coſa fia. E ſimigliantemente ſi piantano ottimamente, per li ſolchi di tutte l'erbe, come delle cipolle, e degli agli, cioè una

riga per ſolco, o due, cioè una riga in ciaſcuna ripa del ſolco, ſpartiti l'uno dall'altro, per un braccio, o meno. Ma quanto più radi ſi piantano, tanto maggiori diventano, e quanto più ſpeſſi, minori. Anche i cavoli, i quali diſſi, che ſi deono, per la Quareſima, piantare, ottimamente ſi piantano intra i grandi cavoli, il doppio più ſpeſſi, che i grandi, lavorata prima ottimamente la terra, e quaſi ridotta in polvere, i quali, levati via i cavoli grandi, rimarranno, e potrannoſi diradare, acciocchè diventino grandi, e durino per tutto l'anno, imperocchè in quella State non produceranno ſeme. Ancora ſi poſſono per li campi piantare, intra il miglio, panìco, e fave, e per li ſolchi del grano, e dell' altre biade: e intra i ceci, e intra i ſolchi de' melloni, e de' cocomeri, e cedriuoli. Anche ſi poſſon piantar nelle vigne, nelle quali bene allignano, ma molto le dannificano, perocchè ſi truova, per eſperienza, che 'l cavolo è nimico, della vite, imperocchè la 'ndeboliſce, e la riarde, quando le foſſe allato. Ancora abbi riguardo, quando pianti il cavolo, che non lo ſotterri tanto, che la ſommità del gambo della pianta, ſopra terra non rimanga, imperocchè incontanente perirebbe. I cavoli ſi deon ſarchiare, e purgare dall' erbe inutili, e quando verranno le piove, dopo gran ſecco della State, per li quali ſi ſpera, che rinverdiſcano, e ſi rinnuovino, ſi deono rimuovere da eſſi le foglie inutili, le quali ſaranno ſecche, o forate. Il cavolo è freddo, e ſecco nel primo grado, ma Avicenna dice, ch' egli è ſecco nel ſecondo, e genera ſangue torbido, e malinconico, e 'l ſuo nutrimento è picciolo. Ma quando ſi cuoce con carne graſſa, o con galline, diventa migliore. La lor cocitura, o vero brodo, poco mollifica il ventre, e provoca l'orina, e la lor ſuſtanzia è ſecca, ond' è coſtrettiva. Adunque in operazione

ſon

ſon temperati, ſe ſi mangerà l'uno, e l'altro inſieme, cioè il brodo, e la foglia. Ma, dato ſolamente il brodo, ſolve il ventre, e la ſuſtanzia ſola coſtrigne, e indura. Il loro nocimento ſi rimuove, e corregge, ſe ſi leſſano, e gittata via la prima cocitura, ſien cotti in altra acqua, con carne graſſa di pecora, o di porco, e ſi dieno a mangiar con pepe, o comino, o con olio. E Avicenna dice, che la ſua decozione, e 'l ſeme, tardano l'ebrietade, ed ha proprietà di diſeccar la lingua, e far ſonno, e di chiarificar la voce. E Galieno dice, che ſe i cavoli ſi danno arroſtiti a mangiare a' fanciulli, gli ajuteranno più toſto andare. E Plinio dice, che le foglie de' cavoli maravigliosamente ſanano i morſi de' cani. Anche dice, che 'l cavolo, poco cotto, ſolve il ventre, e molto cotto, lo ſtrigne. Anche dice, che 'l cavolo conforta i nervi, onde vale a' paralitici, e a' tremoloſi, e fa abbondanza di latte, e 'l ſuo ſugo vale contra 'l veleno, e contra 'l morſo del can rabbioſo.

Delle Cipolle.

CAP XXIII.

LE Cipolle deſiderano terra ſoluta, graſſa, e ottimamente lavorata, e i ſuo' ſemi trebbiati durano un' anno ſolamente, ma, ſoſpeſi, ne' guſci, ſi conſervano, per tre anni, ſanza leſione. Seminanſi da alcuni intorno al cominciamento del meſe di Novembre, e maſſimamente per tutta Toſcana, e faſſi ſopra lor ſemenzajo, quaſi come un pergoleto, coperto di certi ſtrami, di verſo Aquilone, per iſpazio d' un braccio, e verſo il Meriggio, per iſpazio di due, levato da terra. E molti ſono, che le ſeminano di Dicembre, di Gennajo, di Febbrajo, e di Marzo,

allora che dopo 'l Verno, primieramente ſeminar ſi poſſono, e ſi ſeminano ſole nelle porche: e ancora ſi poſſono con l' altre erbe meſcolatamente ſeminare. E quando ſaranno alquanto creſciute, benchè d' Aprile, o di Maggio, o di Giugno ſia, ſi piantino l' una dall' altra un ſommeſſo, o vero per una ſpanna, dilungi. E ſene deono porre quattro righe nella porca. E quelle, che vorrai mangiare, innanzi che ſien mature, pianterai nelle porche, ove ſono le zucche, cedriuoli, i cocomeri, o vero mellonì, e quando ſaranno creſciute, ſi colgano: ove eziandio, ſe ſaranno laſciate, ſi maturanno, avvegnachè non diventino così groſſe, come quelle, che nelle porche ſole ſi piantano. E quando ſi deono piantare, ſi ricidano le loro radici, infino alla groſſezza d' un dito, o d' un mezzo, allato alla cipolla, e ſi ficchino ſolamente un dito ſotterra: imperocchè sì agevolmente s' appigliano, che ſe ſi poneſſero ſolamente, o cadeſſero ſopra la terra, o ſi portaſſero in lontane parti, eziandio diſcoperte, o ſi piantaſſero in terra, quaſi ſecca, purchè foſſe bene polverizzata, naſcerebbono, e creſcerebbono ottimamente. Deſiderano d' eſſere ſpeſſo cavate dattorno, e d' eſſer purgate da tutte l' erbe. E ſe la terra non ſarà ſtata in quel medeſimo anno letaminata, sì ſi dee nel tempo, che ſi piantano, letaminare, acciocchè ottimamente allignino. E colte le cipolle mature (la qual coſa ſi manifeſta, quando non ſi poſſono ſoſtenere, e non creſcon più) le migliori di quelle ſi piantano del meſe d' Agoſto, acciocchè l' anno ſeguente facciano ſeme. E le più cattive ſi piantano, acciocchè la Quareſima ſi poſſano aver verdi. E le mezzane ſi ſerbano, le quali, ſe ſaranno, a Luna creſcente, divelte, eſſendo 'l tempo chiaro, e aſciutto, ſi conſerveranno meglio in luogo tuttavolta oſcuro, e aſciutto. Le cipolle ſon calde, e umide nel terzo grado, e ſe s' uſeranno

ſpeſ-

ſpeſſo di mangiare, con la loro acuitade, ingenerano nello ſtomaco mali umori, e generano ſete, e enfiamento, e ventuſità, e fanno doler la teſta, e venir pazzo, per la loro fummoſità, che ſaglie al capo, e che percuote al celabro: onde coloro, che s' auſano a mangiarne, impazzano, e hanno terribili, e maninconici ſogni, e ſpezialmente ſe le mangeranno, levandoſi d' infermità, e ſe le mangiano crude, non danno al corpo nutrimento neſſuno: ma ſe ſi leſſano, e gittaſi via la prima acqua, ed in un' altra ſi cuocano, danno buon nutrimento, e aſſai, maſſimamente, ſe con graſſiſſima carne, e con buon condimento odorifero ſi condiſcano. E ſe ſi prenderanno crude temperatamente, ſecondo che ſi conviene, per via di medicina, riſcaldano, e tagliano i groſſi umori, e viſcoſi, e aprono le bocche delle vene, e provocano i meſtrui e l' orina, e accreſcono l' appetito, e provocano la luſſuria, per la lor caldezza, e umidità. Il lor ſugo meſſo per le nari, o ſe ſi riceverà il ſuo odore, per le nari, dallo 'nfermo, purgherà il capo ottimamente: e mangiate crude, fanno creſcere i capelli. Avicenna dice, che nella cipolla e acuità (*) incenſiva, e amaritudine, e ſtiticitade, cioè afrezza, o vero lazzitade, e quella, che è più lunga e più acuta: e la roſſa è più acuta, che la bianca, e la ſecca più che l' umida, e la cruda è più acuta, che la cotta: ed ha virtù di trarre il ſangue alle parti di fuori, perlaqualcoſa fa roſſa la cotenna. Anche è utile al nocimento dell' acqua, quando ſi mangia. E il ſuo ſeme rimuove la ſozzura della cotenna: e quando ſi frega intorno al luogo, ov' è l' opitìa, molto giova: e ſe ſi meſcola col mele, rimuove i porri. E il molto uſo della cipolla fa una infertà nel capo, la quale è chiamata ſubet. E la

(*) *inciſiva*

cipolla finalmente è di quelle coſe, le quali nocciono allo 'ntelletto, perocchè genera mali umori.

Del Comìno.

CAP. XXIV.

IL Comìno deſidera graſſo terreno, e aere caldo, e ſeminaſi del meſe di Marzo, ed è caldo, e ſecco nel terzo grado, e ſi può ſerbar cinque anni. Ha virtù diuretica, e di ſottigliar la ſummoſità, onde, preſo con cibi, e ne' beveraggi, e ne' ſavori, conforta la digeſtione. Il vino dèlla ſua decozione, e de' fichi ſecchi, e del ſeme del finocchio, mitiga il dolore, e torſione delle budella, per cagion di ventuſitade, e 'l medeſimo vino vale contr' a fredda toſſa. Contr' all' enfiamento della gola, ſi cuoca il comìno, e i fichi ben peſti in vino, e fattone impiaſtro, ſi ponga ſopra 'l luogo, dov' è il dolore. Contr' alla fredda reuma del capo ſi ponga così. Prendaſi polvere di comìno, e orbacche d' alloro, e inſieme ſi metta in un teſto caldo, e poſto in un ſacchetto, poichè ſia caldo, ſel ponga in ſul capo. Contr' alla ſtranguria, e diſſenterìa, e altri dolori, per frigidità, ſi ponga il comìno cotto col vino, ſopra 'l luogo. Contra 'l ſangue degli occhi, non nel principio, ma poi, ſi prenda la polvere del comìno, e s' intrida con tuorlo d' uovo, in teſto caldo, e fattone due parti, vi ſi riponga ſpeſſo. Contra 'l lividore, per percoſſa, o in altro modo avvenuto, quando ſia freſco, ſi prenda la polvere del comìno, ſottile, e ben confetta, con cera nuova al fuoco, e vi ſi ponga ſpeſſo: ed è rimedio certiſſimo. E ſappi, che per lo troppo uſo del comìno, la cotenna diventa diſcolorata.

Del

Del Gruogo.

CAP. XXV.

IL Gruogo è di due fatte, cioè ſalvatico, e dimeſtico. Il ſalvatico ſi ſemina, come l'altre erbe, il quale è di picciola utilità, ma fa il gambo alto, e molte mazzuole, nelle quali naſce il gruogo, il quale, quando appariſce, nel levar del Sole, ſi coglie. Il dimeſtico è buono, il qual non ſi ſemina, perocchè non fa ſeme, ma le ſue cipolle ſi colgono del meſe d'Aprile, o di Maggio, quando ſon mature, e ſi laſciano ammonzicchiate otto giorni, acciocchè ſi maturino: allora ſi mondano, e ſi ſeccano in luogo caldo, non però al Sole, acciocchè non ſi cuocano. La cui maturitade ſi conoſce allora, che le foglie ſon ſecche, e conſervanſi ſopra alcuna coſa, o ſolajo, che non s'accoſti alla terra, infino al meſe d'Agoſto. Ma l'ottimo tempo da piantarlo è, da mezzo Agoſto, infino a mezzo Settembre. E allora, o innanzi, o dopo ſi piantano in porche lavorate, dilungi l'una dall'altra, con le radici, per iſpazio d'una ſpanna, o aſſai meno, ne' luoghi, ove la terra foſſe cara. E ſi piantino ſotterra quattro dita ne' ſolchi, e ſi laſcino due, o tre anni, e ciaſcuno anno, del meſe d'Aprile, ſe allor ſon ſecche le foglie, e del meſe di Maggio, di Giugno, e di Luglio, ſe naſce erba nelle porche, ſi dee ſtirpare, zappando la terra, per tutto, nella corteccia di ſopra due dita, e non più adentro, acciocchè non ſi tocchino le cipolle. E ſe intorno alla fine d'Agoſto, o del meſe di Settembre, ſi rada la terra, a modo d'un'aja, e d'ogni verdume ſi rimondi, e dipoi ſi colga i fiori, quando naſcono. E il gruogo ſi ſecca a debile, e lento fuoco, e chiuſo

in

in alcun luogo, ſi conſerva. E paſſati due, o tre anni ſi divelle tutto del meſe d' Aprile, e da capo ſi pianta al modo predetto. Il gruogo deſidera terra cretoſa, o mezzana, e ſi puote ottimamente piantare, ove ſieno ſtate le cipolle, poichè ſono divelte. Alcuni vi ſeminano grano, e fave, ma meglio, che non ſi ponga alcuna coſa, ſe non ſe forſe cavoli. Ed è da ſapere, che 'l gruogo non ſi dannifica molto, per l' ombra, ma dannificaſi molto da' topi, i quali, ſotterra, rodono le ſue cipolle, contra i quali niuna coſa vale tanto, quanto tender la trappola a' lor pertugi: e fare i ſolchi, tra le porche, cavati, i quali lo difendano dall' umor dell' acqua, il quale molto teme, e oltre a queſto, impediſcono il trapaſſamento de' topi, e delle talpe, le quali ancora molto deſiderano le ſue cipolle. Il gruogo è caldo, e ſecco nel primo grado, ed è nelle ſue qualitadi temperato, ed imperò è confortativo. Onde, contra la debilità, e difetto del cuore, molto vale, e rimuove il roſſor degli occhi, per ſangue, o per altra macula, ſe vi ſi pon peſto con roſe, e con tuorlo d' uovo, ſecondochè dice Dioſcoride. Ancora colui, che berà il gruogo innanzi, non temerà l' ebrietà, nè la crapula. Anche le ghirlande fatte di quello non laſciano altrui innebriare. Anche induce ſonno, e ſtimola la luſſuria, ſecondo che dice Plinio. Anche dice, che cura i morſi de' ſerpenti, e de' ragnateli, e le punture degli ſcarpioni.

Delle Cipolle malige.

CAP. XXVI.

LE Cipolle malige ſi piantano, come i porri, con palo, del meſe di Giugno, cioè una per pertugio,

gio, ſcoſtata, per un piede, l'una dall'altra, le quali gran ceſto fanno: le quali poi uſiamo la State ſeguente, dopo la Paſqua della Reſurreſſione: e ſono quaſi d' una medeſima compleſſione, con l' altre comuni cipolle.

Del Cardo.

CAP. XXVII.

IL Cardo ſi ſemina di Marzo, e deſidera terra letamata, e ſoluta, avvegnachè nella graſſa meglio allignare, e apprenderſi potrebbe: e ſe ſi pongono in più ſaldo terreno, ſarà loro utile, contr' alle talpe, e agli altri animali, perocchè non ſi può così agevolmente forare. Deonſi ſeminare i cardi a Luna creſcente, nella porca già loro apparecchiata, e ſi ſeminino, ſpartiti l'uno dall'altro un mezzo piede. E ſi dee prender guardia, che i ſuo' ſemi non ſi pongano a ritroſo, cioè quel di ſopra, di ſotto, perocchè naſcerebbono i cardi debili, piegati, e duri, e non ſi deono i ſemi profondar nella terra: ma ſi profondino, per lo ſpazio di tre dita, tanto, che la terra aggiunga alli primi nodi delle dita, e ſi purghino ſpeſſo dall'erbe, infinattanto, che i gambi indurino, e ſe caldo ſopravveniſſe s' innaffino. E ſe ſtrignerai le punte de' ſuo' ſemi, non avranno ſpinole, ſecondo che ſcrive Palladio. Del meſe d'Ottobre ſi pongono le ſue piante, tra 'l grano, già nato, o intra altre biade, con palo, la qual coſa è più utile, che porgli in crudo terreno. Li quali, quando porremo, taglieremo le ſommità delle ſue radici, e impiaſtreremle di letame, e ſpartiremo l'una dall'altra tre piedi, acciocchè meglio creſcano, mettendone in una foſſa, d' un piede alta, due, o tre: e ſpeſſo nel tempo aſciutto, ſotto 'l

Ver-

Verno, vi metteremo cenere, e meſcoleremola con letame. E quando ſi colgono, non ſi colgono tutti inſieme, perocchè non ſi maturano inſieme, ma l'uno dopo l'altro: e ſi dee cogliere allora, ch'ha i fiori nella parte di ſotto, a modo d'una ghirlanda, e non prima. E non ſi dee aſpettare, che i fiori ſieno tutti caduti, imperocchè ſarebbe piggiore. E continuamente ciaſcuno anno ſene deono levar le piante, acciocchè non affatichin le madri; e i figliuoli, o vero i rampolli, per altri ſpazii poſſano creſcere, i quali ſi deono, tuttavolta, con alcuna parte della radice, divellere. E quelle piante, che ſerberai per ſeme, purgar prima da tutti i rampolli ſi deono, e di ſopra, con terra cotta, o ſecca, o con alcuna corteccia coprire: imperò i ſemi, per Sole, o per ventipiovoli, ſoglion no a niente venire.

Della Camamilla.

CAP. XXVIII.

LA Camamilla è calda, e ſecca nel primo grado, ed è proſſimana alla virtù della roſa, nel ſuo ſottigliamento, e la ſua caldezza è conveniente, come la caldezza dell'olio, ed è apritiva, e ſottigliativa, e mollificativa: ed è ſolutiva, ſenza attrarre, e queſta è la ſua proprietade. Intra le medicine giova molto, mollificando, e riſolvendo: a calde poſteme, e tutte le nervoſe membra conforta: ed è fra le medicine, che più vagliono alla ſtracchezza, che null'altre: ed è confortativa del cerebro, perocchè riſolve le materie del capo.

Della Cuſcute.

CAP. XXIX.

LA Cuſcute, cioè podagra lini, o grungo, è calda nel primo grado, e ſecca nel ſecondo, la quale ſi dee cogliere co' fiori, e ſi può due anni ſerbare, e la ſua virtù principalmente è di purgar la malinconia, e ſecondariamente la flemma. Onde convenientemente ſi pon nelle decozioni purganti la malinconia, e la flemma. E l'acqua della ſua decozione vale contr' alla ſtranguria, e diſſenteria. E anche la ſua erba, ſe ſene potrà avere in gran quantità, cotta in vino, e olio, e impiaſtrata, vale alle reni, e al pettignone, e all' altre parti, ove foſſe il dolore. E Avicenna dice, che l'acqua della cuſcute è mirabile all' itterizia. E Serápione dice, che una delle ſue proprietadi è di ſcacciar l' antiche ſuperfluità delle vene.

Del Calamento.

CAP. XXX.

IL Calamento è di due fatte, acquatico, e di monte. L' acquatico s' appella mentaſtro, quello delle montagne ſi chiama nepitella. Il montano è migliore, perocch' è più ſecco, e ſi dee cogliere allora, ch' è fiorito, e all' ombra ſeccare: e puoſſi per tutto l'anno ſerbare, ed ha virtù diſſolutiva, e conſumativa, e confortativa; e 'l vino della ſua decozione, e della regolizia, e dell' uve paſſe, e 'l vino della decozione della ſua polvere, e de' fichi ſecchi, vale contr' alla fredda toſſa, e aſima fredda, imperocchè della nepitella predetta, e d' alcune altre coſe, ſi fa il diacalamento, il quale a quel

medeſimo vale. Anche la ſua polvere, data in uovo da bere, o in farina d'orzo, vale a quel medeſimo. Contra 'l dolor dello ſtomaco, per frigiditade, uſi lo 'nfermo la ſua polvere cotta nel vino, o ne' cibi. Contra la fredda reuma ſi dee ugner la parte di dietro del capo col mele, nel quale ſarà fatta decozione della ſua polvere. Data in uovo da bere, o in farina d'orzo, vale a quel medeſimo. E poſta in ſacchetto la detta polvere, ſcaldata in pentola nuova, o la detta erba, molto vale. Contr' alla relaſſazion dell' uvola, ſi faccia gargariſmo d' aceto, nel quale ſia cotta la ſua polvere, o la ſua erba, e vi ſi ponga la ſua polvere, e la polvere delle roſe. Contr' a tenaſmo, per flemma vitrea, o per altro umor freddo, le reni s' ungano di mele, e della decozione della ſua polvere, o dell'erba, e pongaſi la ſua polvere, e della colofonia, e de' ſemi del naſturcio, calda, ſopra 'l culo, con bambagia, e in cotal maniera ancora ſi libera la matrice. Anche ſi faccia fomento dell' acqua della ſua decozione, a diſeccar le ſuperfluitadi della matrice, e varrà molto.

Della Centaura.

CAP. XXXI.

LA Centaura, cioè fiel di terra, è calda, e ſecca nel terzo grado, ed è erba amariſſima, ed enne di due maniere, cioè centaura maggiore, e minore. Ma la maggiore ha maggiore efficacia, e principalmente ſi confà ad uſo di medicina, quanto alle foglie, e a' fiori. Onde ſi dee cogliere allora, che comincia a fiorire, e ſi dee all' ombra ſeccare, e ſi può in molta efficacia ſerbare per un' anno, ed ha virtù diuretica, attrattiva, e conſumativa. Il vino della ſua decozione

vale

vale all' oppilazion del fegato, della milza, delle reni, e della veſcica, e alla ſtranguria, e diſſuria. Onde dice Galieno, che la centaura è delle più nobili, e migliori medicine all' oppilazion del fegato, e fa grande utilitade alla durezza della milza, impiaſtrata, e bevuta. Contra i vermini dell' orecchie, vi ſi metta il ſuo ſugo, col ſugo de' porri miſchiato. Contra i lombrichi ſi dia la ſua polvere col mele. A chiarificare il vedere, ſi meſcoli il ſugo della radice della centaura maggiore, e con acqua roſata s' ungano gli occhi.

Del Capelvenere.

CAP. XXXII.

IL Capelvenere è freddo, e ſecco temperatamente, ed ha virtù diuretica, per la ſottile ſuſtanzia ſua. Freſco è di molta efficacia, e ſi puote poco ſerbare, perocch' è ſottile erba. Contra 'l riſcaldamento del fegato ſi dia l' acqua della ſua decozione. Anche della detta acqua, e del zucchero ſi faccia ſciroppo: e ſe 'l riſcaldamento predetto ſia con vizio di milza, vi s' aggiunga alcuna coſa calda, e diuretica. Anche le pezzuole intinte nel ſugo ſuo, o la ſua erba peſta vi ſi ponga ſuſo. E Avicenna dice, che poco declina a caldezza, e per cotal cagione è ſottigliativa, reſolutiva, e apritiva. Ed in eſſo è ſtiticitade, e quando ſi meſcola nel cibo de' galli, e delle coturnici, gli fa forti a combattete, e a uccidere. E la ſua cenere, con aceto, e con olio, è utile all' alopitìa, e con l' olio della mortella, e con vino, e con ranno, fa creſcere i capelli, e non gli laſcia cadere. E la ſua cenere con ranno, è utile alle forfore del capo, e le conſuma, e diradica, e rimuove da eſſo l' umide piaghe:

ed è utile al polmone, in ciò, che molto il purga: e provoca l'orina, e rompe la pietra, e fa venire i meſtrui, e mena fuori la ſecondina, e purga la femmina dal feto, e rimuove il fluſſo del ſangue.

Del Cerfoglio, cioè Cerconcello.

CAP. XXXIII.

IL Cerfoglio ſi ſemina d'Agoſto, ed è buono per tutto 'l Verno, e dopo 'l Verno.

Della Cicuta.

CAP. XXXIV.

LA Cicuta è calda, e ſecca nel quarto grado, ed ha virtù attrattiva, e conſumativa, e diſſolutiva, ma non s'uſa nelle medicine dentro, perocch'è venenoſa, e nella ſuſtanzia, e nelle ſue qualitadi, imperocchè diſſolve tanto, che gli ſpiriti infraliſcono, e vegnon meno: per lo quale infralimento ſi mortificano le membra: ed ha virtù potentiſſima nelle radici, e poi nelle foglie, e ultimamente nel ſeme, onde il ſuo ſeme alcuna volta ſi mette nelle medicine. Contra 'l mal della milza, ſi dee in queſto modo uſare, cioè. Che tutta l'erba dimori in aceto, con una libbra di bolo armenico, per dieci giorni, e poi ſi mettano a bollire le dette coſe, inſinattanto, che l'armenico ſia ben riſoluto, e ſtrutto, e poi ſi coli con panno. E queſta colatura, da capo ſi faccia bollire, e aggiuntovi cera, e olio, ſe ne faccia unguento, il quale è potentiſſimo contra la durezza della milza, e contro le

dure

ture apoſteme, e contra l'artetica infertà, e contro all' epileſie, ſe ſene farà unzione. Contr' all' artetica, e podagra, o vero gotta, ſi cuoca la ſua radice in paſta, e poi, feſſa per mezzo, ſi ponga ſopra l' artetica, ed è ſicuriſſimo rimedio. Contra 'l mal del fianco, e contr' alla ſtranguria, e diſſuria, ſi deono impiaſtrare della ſua decozione in vino potente, e olio, i luoghi, dov' è la doglia. A mondificar la matrice, e purgare de' freddi umori, e viſcoſi, e a provocare i meſtrui, ſi faccia fomento della ſua decozione in vino, e acqua ſalſa. Contra le ſcrofole ſecche ſi deono uſar prima l' erbe diuretiche, e poi ſi faccia impiaſtri di due parti di cicuta, e terza di ſcabbioſa.

Della Scatapuzza.

CAP. XXXV.

LA Scatapuzza è calda nel terzo grado, e umida nel ſecondo. Ma Gherardo dice nel ſuo modo di medicare, ch' ell' è calda, e ſecca nel terzo grado. Ed è ſeme d' una certa erba, che per ſimil nome s' appella: il qual ſeme, levatone la corteccia di fuori, ſi ſerba tutto l' anno. E ſi dee ſceglier quella, ch'è verde, e non forata dentro, e che non è livida, ma bianca. La ſcatapuzza ha virtù di purgare, principalmente la flemma, appreſſo la collera, e la malinconia. E ha ancor virtù purgativa, per le parti di ſopra, per la ventuſità, e levità, che ha in ſe, onde alcuna volta ſi dà a' ſani, a conſervazion della ſanitade, alcuna volta agl' infermi, a rimuover la 'nfermitade. Contr' alla cotidiana febbre per flemma ſalſa, e contr' alla rogna, ſi peſti la ſcatapuzza, in molta quantità, e poi, involta nelle foglie de' cavoli, ſi metta ſotto la cenere, e vi ſi laſci aſſai, acciocchè ſi cuoca

ca bene, e poi, quando è cavata, ſi prema, e l'olio, che n' eſce, ſi ſerbi: il quale ſi può per iſpazio d' un' anno conſervare: e quando ſarà biſogno, ſi dia allo 'nfermo, ne' cibi, o in alcuno altro modo. E in queſto modo ſi può fare inganno a molti, o ſene faccia chiarèa, peſtandola bene, e cocendola con mele, e poi miſchiandola col vino. E nota, che in venti libbre di vino debbe eſſere una libbra di ſcatapuzza, e quel medeſimo nell' once, e negli altri peſi minori. Anche ſi può metter la ſcatapuzza, ben peſta, in brodo di carne, o di peſce, o d' altri cibi, e mangiata, molto vale a' ſani, e agl' infermi. E Gherardo dice, che la ſcatapuzza è molto laſſativa, e purga di ſopra, e di ſotto faticoſamente, e con angoſcia: onde ſi dee prender guardia, che non ſi dia, ſe non a coloro, che agevolmente vomitano, e ſe non ſe la materia è digeſta. E non ſi dee dare a coloro, che hanno ſtomaco debole, e le budella, perocchè fa ſovverſione. E non ſi dia, ſe non diſtemperata, acciocchè non dimori nello ſtomaco. E non ſi dee ſopr' eſſa dormire, nè ripoſare, come eziandio è da fare in tutte altre medicine, da vomito: e 'l ſuo uſo è, acciocchè le medicine (*) di ſcatapuzza ſi facciano acute, il che ſi fa con dieci, o undici granella diguſciate, e peſte, che ſi meſcolin nella medicina. Anche dice, che per ſe medeſima, ſi può dare, peſta, e ſtemperata con acqua calda, o con vino: e dice, che purga principalmente la flemma, e gli umor viſcoſi, e maſſimamente dello ſtomaco, e delle budella, onde fa prode a' collerici, a' cordiaci, e a quegli, ch' hanno il mal del fianco, e agli artetici, e alla febbre continua, per flemma vitrea, o naturale. E Dioſcoride dice, che ſene danno da cinque, infino a nove

(*) *per la ſcatapuzza*

-ve granella, per volta: e quando lo ſtomaco ſarà forte, ſi dieno intere, e ſe fuſſe debole, ſi dien peſte. Anche dice, che ſe le foglie della ſcatapuzza ſi cuocano con polli, o con erbe, o altri cibi; purgano la flemma, e la collera.

Del Cretano.

CAP. XXXVI.

IL Cretano, ciò ſono i ricci marini, e caldo, e ſecco nel terzo grado, ed è erba, la qual ſi truova nelle parti marine, ed ha virtù molto diuretica, per la ſottilità della ſua ſuſtanzia. Contr' alla ſtranguria, e contra 'l mal della pietra, e contra 'l mal del fianco, ſi prenda della detta erba, e in gran quantitade, e ſi bolla in acqua ſalmaſtra, e in vino, e olio, e in quella acqua ſegga, e ſtia lo 'nfermo, infino al bellìco. E ſe non ſene puote aver tanta quantitade, impiaſtrerrane ſolamente i luoghi doglienti. E anche l' erba mangiata, o il vino, dove ſarà cotta, bevuto, provocherà l' orina.

Della Celidonia.

CAP. XXXVII.

LA Celidonia, cioè cenerognola, è calda, e ſecca nel quarto grado, la quale è di due fatte, cioè indica, e noſtrale. Quella d' india è di maggiore efficacia, e operazione, ed ha la ſua radice citrina, ma la comune è quella, che ſi truova nelle noſtre contrade, ed è di minore efficacia, tuttavolta l' una, per l' altra, ſi prende: e quando ſi truova nelle ricette, vi-

vi ſi dee metter la radice, e non l'erba: ed ha virtù diſſolutiva, conſumativa, e attrattiva. Contra 'l dolor de' denti, per cagion di freddo, ſi prenda la ſua radice, e ſi peſti alquanto, e ſi metta infra i denti, e di ſopra pongaſi l'aglio. A purgare il capo, e all'uvola, ripiena d'umor freddo, vi ſi ponga la ſua radice cotta in vino, e lo 'nfermo riceva il fummo del detto vino, per la bocca, e poi gorgogli il vino: la qual coſa aſciugherà l'uvola, e purgherà il capo. E Plinio dice, che per lo ſugo della celidonia, gli occhi della rondine, tratti, o magagnati, ſi riducono al primo ſtato.

Del Curiandolo.

CAP. XXXVIII.

IL Curiandolo è erba aſſai comune, la quale è calda, e ſecca nel ſecondo grado, il cui ſeme ſi dee metter nelle ricette, il quale ſi ſerba per due anni, e per lo ſuo odore, ha virtù confortativa, onde a confortar la digeſtione, e alla doglia dello ſtomaco, per ventuſitade, ſi dia il ſuo ſeme ne' cibi, e 'l vino, dove ſarà cotto, a bere. Anche la polvere del ſuo ſeme, gittata ſopra la carne, la fa ſaporoſa. E Iſidoro dice, che 'l ſuo ſeme, dato in vin dolce, incita gli huomini a luſſuria. Ma ſi dee guardare, che non ſene dia troppo, perocchè farebbe l'huomo furioſo, e pazzo. E la ſua erba, col ſeme, e venenoſa a' cani, e gli uccide, ſe alquante fiate ne mangiano.

Della

Della Conſolida maggiore.

CAP. XXXIX.

LA Conſolida maggiore, cioè rigaligo, è di fredda, e ſecca compleſſione, e la ſua radice propriamente è medicinale, la quale ha virrù di coſtrignere la groſſa ſuſtanzia, e ſerbaſi cinque anni, e la ſua polvere, data ne' cibi, vale contra 'l fluſſo del ſangue de' meſtrui, e contra 'l fluſſo del ventre: (*) e, poſta di ſotto, vale contra 'l fluſſo de' meſtrui, e ſimilmente le fomentazioni fatte della ſua erba.

Del Cocomero Salvatico.

CAP. XL.

IL Cocomero ſalvatico è erba nota, del cui ſugo ſi fa lattovaro in queſto modo, cioè. Che ne' dì Caniculari il frutto della ſua erba ſi colga, allora, ch' è quaſi maturo: e ſi peſta, e ſene cava il ſugo, e ſi pone al Sole, e ſi ſecca. E certi lo cuocono al fuoco: e queſto cotale è men laſſativo, e mena più dolcemente. E altri bollono il ſugo ſuo, col mele, quaſi inſino al conſumamento del ſugo, e dannolo a modo di lattovaro, il quale aſſai ſolve, per le parti di ſotto. Puoſſi per due anni ſerbare, ed ha virtù di purgare, principalmente la flemma, e gli umor viſcoſi, e umidi, e poi la collèra nera, o vero malinconia: onde vale contr' alla parlaſia, apopleſſia, ed epileſia, e colica, e contra 'l mal del fianco, e contr'

(*) *e, poſta di ſotto, vale contra 'l fluſſo de' meſtrui. Queſte parole ci pajono ſenza neceſſità, e replicate*

alla febbre cotidiana, per ſiemma vitrea, o naturale. Ed è utile agli ſciatichi, artetici, e podagrici, imperocchè trae a ſe dalle parti da lungi ſpezialmente, e purga anche cotto. E medicina utile a tutte le coſe, o vero infermitadi, per ſiemma, e non però ſi dà ſolo: e purga per la bocca, e per lo ventre, ſi dee uſare, meſcolando con altre confezioni, e ſi faccia la medicina acuta d' un' oncia. E colui, che prenderà il lattovario, non dee dormire ſopr' eſſo, ma ſi muova incontanente, che l' avrà preſo, sì come que' che prende l' elleboro, imperocchè ſuole inducer ſoffocazione. E nelle infermitadi del fianco, anzi che ſi dia, ſi dee allo 'nfermo fare alcun criſtèo mollificativo, e poi gli ſene faccia un' altro di cocitura di malva, e d' olio, e di mele, con once cinque d' eraderii, e ſarà ottimo contr' alla 'nfermità del fianco, e contr' alla artetica, chiragra, e podagra. Anche la detta erba, ſe ſi puote avere, ſi peſti alquanto, e bollita in vino, ed in olio, e poſta nel luogo, ove è la doglia, vale alla ſtranguria, e alla podagra, e al dolor del fianco. A provocare i meſtrui ſi confetti la polvere dell' elatterio, e con olio muſtellino, e con olio comune, e vi ſi ponga la bambagia dentro intinta. A maturar le fredde apoſteme ſi prendano once cinque d' elatterio, e farina d' orzo, e confettiſi inſieme, con tuorlo d' uovo, e vi ſi ponga ſuſo. Ancora dell' elatterio, e della trementina ſi fa ottimo untorio da rompere le poſteme. A' vermi degli orecchi ſi dee confettare l' elatterio, in quantità di cinque grani, con poco aceto, e tiepido vi ſi metta dentro. Ad ogni dolor di ſtomaco, per cagion fredda ſi dee ugnere dell' elatterio, con aceto confetto. Alle lentiggini della faccia, e ad ogni altra ſuperfluità rimuovere, prendi ceruſſa, cioè biacca, e canfora, ed elatterio, in quantità delle predette due coſe, e confetta con aceto, in modo d' unguento,

to, e pesta in mortajo di piombo, con pestello di piombo, e pongasi in vasello di vetro, e vi dimori per quindici dì: e poi nel predetto mortajo, col pestello medesimo, si meni, giugnendovi aceto, se fosse sodo, e sen' unga la faccia, perocchè rimuove il panno, e le letiggini maravigliosamente.

Del Dittamo.

CAP. XLI.

IL Dittamo, che per altro nome si chiama frassinella, perocchè ha le sue frondi, a modo di frassino, è caldo, e secco nel quarto grado, ed è radice d'un' erba, che dittamo simigliantemente s'appella, la quale, in luogo caldo, petroso, e secco spezialmente si truova, ed ha virtù di dissolvere, e di consumare il veleno. Contra 'l morso degli animali velenosi vi si ponga suso l' erba, o la radice della predetta erba, pesta: ancora il sugo suo si dia col vino. E la sua polvere s'intrida col sugo della menta, e vi si ponga suso, e anche si dia a bere. Anche dice Isidoro, ch'egli è di tanta virtù, che svelle il ferro del corpo, e mandalo fuor della carne, onde le bestie, saettate, gittano le saette, mangiando quello.

Dell' Endivia.

CAP. XLII.

L' Endivia, che per altro nome si chiama lattuga salvatica, è fredda, e secca nel secondo grado, 'l suo seme, e foglie si consà ad uso di medicina, ancora le foglie si confanno ad uso di cibo: ma la sua radice non ha virtù alcuna, e le sue foglie verdi

ſon di grande efficacia, e operazione, e ſecche niente adoperano. Ed ha virtù di confortare, ed alterare, onde vale contr' all'oppilazion del fegato, e della milza per cagion di collera. E vale contr' alla ſemplice, e doppia terzana, e contr' all' itterizia, e riſcaldamento del fegato, e contr' alle calde apoſteme, mangiandole leſſe, o crude. Anche lo ſciroppo fatto della ſua decozione, e del zucchero, vale a quel medeſimo. Anche il ſuo ſugo, o vero ſciroppo, dato con reubarbaro, il quarto, o vero il ſeſto giorno, dopo la digeſtione della materia, vale. Anche contra 'l calor del fegato, e contr' alle calde apoſteme, vale la detta erba, peſta, e poſtavi ſuſo. A quel medeſimo vale il ſugo epittimato. E ſe non puoi aver le foglie, cuoci in acqua il ſeme dell' erba, peſto, e ponlo in ſuo luogo. E Alberto dice, che l' acqua dell' endivia con biacca, e aceto, è pittima mirabile a raffreddare qualunque coſa dee raffreddarſi.

Dell' Ella.

CAP. XLIII.

L'Ella non ſi ſemina, perocchè non produce ſeme: ma la ſua corona ſi pianta tutta, o la maggior parte, del meſe d'Ottobre, in terra graſſa, e profonda, cavata, e ben rivolta, e trita. L' Ella è calda nel terzo grado, e umida nel primo, ed enne di due maniere, cioè ortolana, e camporeccia. Quella del campo, è di maggiore efficacia, quanto alle radici, e la ſua radice ſi coglie nel principio della State, e ſeccaſi al Sole, acciocchè non ſi corrompa, per umore, e ſi dee la ſua radice metter nelle medicine. Puoſſi ſerbar per due anni, e per tre, ed ha virtù lenificativa, e mondificativa, onde vale contra i nerbi per frigi-

gidità indegnati. Contra 'l dolore de' membri ſpiritali, per fredda cagione, dieſi il vino della ſua decozione, *ſecundum iſtud. Enula campana reddit præcordia ſana.* Contra 'l dolor di ſtomaco, e contr' a ventuſità, e contr' à fredda toſſa, dieſi il vino della ſua decozione. La ſua polvere, con la polvere del cenamo, a' dilicati ſolve la ventuſità de' membri ſpiritali. L' erba tutta decotta in vino, e olio, e impiaſtrata, diſſolve il dolor del fianco, il colico, e la ſtranguria. Contr' all' aſma fredda, ſi dia la farina d' orzo, nella quale la ſua polvere ſia cotta. E ſappi, che nell' Ella è virtù rubificativa, e ultima aſterſione.

Della Fegatella.

CAP. XLIV.

L' Epatica, cioè Fegatella, è fredda, e ſecca nel primo grado, ed è erba, che creſce ne' luoghi acquidoſi, e ſpezialmente in luoghi petroſi, la quale ha molte foglie, che ſi ſtringono alla terra, e alle pietre: e la ſua virtù è diuretica, per la ſottil ſuſtanzia, e rifrigerativa: onde l' acqua della ſua decozione vale contr' all' oppilazion del fegato, e della milza per calda cagione, e contrà 'l riſcaldamento, del fegato, e contr' all' itterizia: e lo ſciroppo fatto dell' acqua della ſua decozione, giugnendovi reubarbaro, nella fine della decozione, ſarà ottimo contr' alla giallezza.

Della Ruchetta.

CAP. XLV.

L' Eruca è calda, e ſecca nel quarto grado, e la dimeſtica è di maggiore efficacia, che la ſalvatica,

ca, e i ſuo' ſemi ſi confanno ſpezialmente ad uſo di medicina, appreſſo le foglie. La cui virtude è conſumativa, e provocativa del coito: e cotta con la carne, vale ad incitare il coito, e diſſolve la diſſenteria, e la ſtranguria, e la parlasìa. Ancora ſe ſi cocerà in vino, e s' impiaſtrerrà alle reni, provocherà a luſſuria, e poſta ſopra 'l pettignon, provoca l' orina: e 'l ſuo ſeme, maſſimamente della ſalvatica, fa rizzar la verga.

Dell' Ebbio.

CAP. XLVI.

L' Ebbio è caldo, e ſecco nel terzo grado, e le cortecce delle ſue radici, e le cime, ſpezialmente ſono medicinali. Le cortecce delle ſue radici ſi colgon la Primavera, e ſi ſeccano al Sole, e ſi ſerban per tutto l' anno, ed ha virtù di diſſolvere, e di conſumare, e di purgar la flemma, e gli umor viſcoſi. E ſi dia il ſuo ſugo, il qual purga, attraendo di ſotto, e di ſopra angoſcioſamente, onde non ſi dee dare, ſe non quando la materia è digeſta, e quando il corpo è diſpoſto a fluſſo, sì come nell' altre vomichevoli medicine. E vale alla febbre continua, e alla lunga terzana, per collera citrina, e vitellina. Anche vale all' oppilazion del fegato, e all' itterizia, e alla colica, e al mal del fianco, e mena fuor l' acqua di que', che patiſcon di flemma bianca. E 'l ſuo uſo è, che ſi dia il ſuo ſugo per ſe, o nella ſua decozione ſi diſtemperi altra medicina, o ſi giunga con iſciroppo, e oſſimele laſſativo, o ſi cuoca con mele, infino alla conſumazion del ſugo. Contr' all' enfiamento della ſtremità, e contr' all' artetica, e collora bianca, ſi faccia bagno d' acqua ſalſa, di decozion delle ſue radici, e cime, o di tutta l' erba.

Del

Del Finocchio.

CAP. XLVII.

IL Finocchio ſi ſemina del meſe di Dicembre, di Gennajo, di Febbrajo, e di Marzo, e d' ogni tempo ſi traſpone, ed è caldo, e ſecco nel ſecondo grado, ed ha virtù diuretica, e di ſottigliar la groſſa veniſitade. E mangiato dopo 'l cibo, vale a' rutti acetoſi, li quali ſi fanno per indigeſtione: e queſto fa per la ſottile ſuſtanzia, e per le ſue qualità. 'l ſuo ſeme, le foglie, e i fiori, e le cortecce delle radici ſi confanno ad uſo di medicina. Il ſeme ſi coglie nel principio dell' Autunno, e ſerbaſi per tre anni. Le cortecce delle radici ſi colgono nel principio della Primavera, e ſi ſerban per mezzo l' anno. Contr' all' oppilazion del fegato, e della milza, e contr' alla ſtranguria, e diſſuria, e contr' al vizio della vetra, per freddo umore, ſi dà l' acqua della ſua decozione. Anche il finocchio cotto, e mangiato, contra le predette coſe vale. Anche queſta medeſima acqua, o vino, ſolve il dolor dello ſtomaco, per freddezza, o per ventuſità, e conforta la digeſtione. Quel medeſimo fa la polvere del ſuo ſeme. Contr' al danno degli occhi, e pizzicore, ſi ponga il ſugo delle ſue radici in vaſel di rame per quindici dì al Sole, e a modo di collirio, ſi metta negli occhi. Contra 'l pizzicor degli occhi eſperimento certano è: Confettiſi aloè ottimo, con ſugo di finocchio, e ſi ponga in vaſo di rame per quindici dì al Sole, e poi ſi metta agli occhi a modo di collirio.

Della Flamula.

CAP. XLVIII.

LA Flamula è calda, e ſecca nel quarto grado, e chiamaſi flamula, perchè ha virtù incenſiva, ed è ſimigliante alla vitalba nelle foglie, e ne' fiori, ma i fiori ſono azzurrini. Quando è verde, è di molta efficacia, e ſecca vale niente, o poco. A far cauterio, ſanza fuoco, peſtiſi la flamula, e pongaſi ſopra 'l luogo, che ſi vuole incendere, e vi ſi laſci un giorno, e troverraſſi la buccia arroſtita, e arſa: e poi ſi curi a modo di cerufico. A rompere l'apoſtema, quando foſſe convertita in marcia, e 'l capo foſſe duro, ſi dee la detta erba peſtar con olio, e por di ſopra, e l'olio ſi pone a rilaſſazione, acciocchè la flamula non diſecchi troppo.

Del Fummoſterno.

CAP. IL.

IL Fummoſterno è erba aſſai conoſciuta, la quale è così detta, imperocchè è generata da alcuna groſſa fummoſità della terra, ed è calda nel primo grado, e ſecca nel ſecondo, ed è di grande efficacia verde, e ſecca, e principalmente purga la malinconia, e appreſſo la flemma ſalſa, e la collera aduſta, ed è diuretica. Contr' alla rogna, ſi prendano once due del ſuo ſugo, e giuntovi zucchero, ſene faccia ſciroppo, e ſi dia con l'acqua calda, o vi ſi giunga il ſeme del finocchio. Anche ſi faccia queſt' unguento nell' olio delle noci, e vi ſi ponga polvere di filiggine ſottile, e ſi confetti con aceto, il quale vi giugnerai, e col

ſugo

ſugo del fummoſterno, in maggior quantità, che dell' altre coſe, e ſen' unga lo 'nfermo nel bagno, ed è ottimo. Ed abbi a mente, che ſe 'l ſuo ſugo ſi darà tre volte la ſettimana, come è detto, ottimamente purgherà gli umori, che la rogna producono. Anche la detta erba, cotta in vino, e poſta nel luogo della podagra, vale molto.

De' Funghi.

CAP. L.

DE' Funghi, certi ſon buoni, e certi mortiferi. I buoni ſon piccoli, e ritondi, a modo di cappello, i quali appariſcono nel principio della Primavera e vengono men del meſe di Maggio, e così fatti funghi, mai non nocquero altrui, nè fecero nocimento ſubitamente. Ma tuttavolta è da ſapere, che tutti generano nutrimento malvagio. Ma i mortali, ſon quelli, i quali naſcono appreſſo ferro rugginoſo: e ancora ſono altri funghi mortali, avvegnachè incontanente non uccidano: e queſti ſon quelli, che naſcono appreſſo le coſe putride, o allato all' abitazion d' alcun velenoſo animale, o allato a certi arbori, ch' hanno di lor proprietade corruzione a' funghi, sì come l' ulivo. Il ſegno de' funghi mortali è queſto, cioè. Che nella parte di ſopra, la ſua buccia ha una umidità viſcoſa corrotta, e che toſto ſi muta, e ſi corrompe intra le mani di coloro, che gli colgono. E nelle noſtre abitazioni ſi truovano funghi, i quali ſon lati, e ſpeſſi, e che hanno alcun roſſor nella parte di ſopra, e in quel roſſore ha molte ampulle elevate, delle quali ſono alcune rotte, e alcune nò, e quello è mortale, che toſto uccide, e chiamaſi il fungo del-

le moſche, imperocchè, polverizzato in latte, uccide le moſche.

Del Fiengreco.

CAP. LI.

IL Fiengreco è caldo, e ſecco, ed ha ſuſtanzia viſcoſa, onde ha virtù di maturare, e di laſſare. A maturar le poſteme ſi dee intridere la ſua farina con tuorlo d'uovo, e porlavi ſuſo, perocchè matura, e ſottiglia. A maturare, e a rompere ſi meſcoli con trementina, e vi ſi ponga ſuſo. Anche l'erba del predetto ſeme, cotta in olio, ſoprapoſta, è utile a maturare. All'apoſtema degli ſpiritali membri, ſi prende la farina del fiengreco, meſſa in un ſacchetto, e cotta in acqua, con malvaviſchio, ſi ponga di ſopra. All'apoſtema dello ſtomaco, e delle budella, facciaſi della farina del fiengreco, e dell'acqua predetta, poltiglie, e vi ſi ſoprappongano.

De' Gambugi.

CAP. LII.

I Gambugi ſi ſono di natura di cavoli, ed hanno forma di cavoli, infino, che ſi vengono a chiudere, ma, poichè ſon chiuſi, le lor foglie diventano quaſi bianche, e groſſe come bucce di cipolle, e creſpe. Deſiderano aere freddo, imperocchè in caldo, o temperato non ſi chiudono, ma rimangono aperti, sì come i cavoli, e così deſiderano la terra, che deſiderano i cavoli, e fannoſene compoſte, come delle rape, e anche ſi ſeminano come i cavoli.

Della

Della Gramigna.

CAP. LIII.

LA Gramigna ha virtude ſtitica, ed ha virtù di ſaldar le ferite, e diſſolvere il ventre, e di ſanar le piaghe delle reni, e della veſcica, e a mitigare il dolor della milza: e 'l ſuo ſugo, dato a bere, ha proprietade d' uccidere i lombrichi. Queſta erba conoſcono i cani, i quali, quando purgar ſi vogliono, la mangiano, ſecondo che ſcrive Plinio.

Della Genziana.

CAP. LIV.

LA Genziana è radice d' un' erba, ch' è ſimigliantemente così appellata, la cui radice ſolamente è medicinale. Coglieſi nel fin della Primavera, e poich' è ſecca, ſi ſerba per tre anni. Naſce, il più, ne' monti, e luoghi ombroſi, e umidi. E calda, e ſecca nel terzo grado, ed ha virtù di ſolvere, di conſumare, e d' aprire, onde è diuretica: e ſe la ſua polvere ſi dà in vino, e con acqua d' orzo, vale contr' all' aſma antica. Ed il ſugo della ſua radice, manda via la morfea, e ſana le piaghe, e l' ulcerazion corroſive. E anche bevuta fa gran prode a chi foſſe caduto d' alto, e foſſe calterito, e lacero: ed è ultimo rimedio contra 'l morſo dello ſcarpione, e ſerpenti, e contr' alle ferite avvelenate, e al morſo del can rabbioſo, ſe ſene bevono due once per volta, con vino.

Della Garofanata.

CAP. LV.

LA Garofanata è ſimigliante alle novelle foglie del rogo, o vero a flaponi, e la ſua radice è odorifera, e anche le foglie: ed è calda, e ſecca nel terzo grado, e la freſca è di maggiore efficacia, che la ſecca, e ſerbaſi per un'anno, ed ha virtù conſumativa, apritiva, e diſſolutiva, e chiamaſi garofanata, perocchè 'l ſuo odore è ſimile a quel de' grofani, o il ſuo ſapore, o la ſua operazione. Contra 'l difetto del cuor val molto, ſe cotta in acqua marina, e olio, ſi pone dalla parte dinanzi, e di dietro. Anche a confortar la digeſtione, e contr' alla doglia dello ſtomaco, e delle budella, per cagion di freddo, o di ventuſità, ſi dia il vino della ſua decozione.

Del Ruviſtico.

CAP. LVI.

L' Umulo, cioè Ruviſtico, o vero Livertizio, lo quale fa fiori, i quali, per la loro ſecchezza, ſi conſervano lunghiſſimamente in loro virtute, sì ch' è comune opinione, che giammai non ſi corrompano. E il loro odore è acuto, e forte, e ſono caldi, e ſecchi, e diſſolutivi delle viſcoſitadi, e inciſivi, e conſervan da corruzione i liquori, ne' quali ſi meſcolano.

Del Juſquiamo.

CAP. LVII.

IL Juſquiamo è freddo, e ſecco nel terzo grado, ed è ſeme d' un' erba, che ſi chiama Caſſilagine, o vero dente cavallino, e i ſuo' ſemi ſon di tre fatte: imperocchè alcuno è bianco, alcuno roſſo, e alcuno nero. Il bianco, e 'l roſſo ſi confanno ad uſo di medicina, il nero è mortifero. Ed abbi mente, che ſe 'l Juſquiamo ſi dee ricevere dentro per bocca, ſi de' dare il ſeme, e ſe di fuori ſi riceve, ſi dia l' erba. Ma il ſeme è di maggiore operazione, ed ha virtù di far dormire, coſtrignere, e di mortificare. A provocare il ſonno, in infermità acuta, ſi faccia fomento dell' acqua, dove ſarà cotta la ſua erba, intorno alla fronte, e intorno alle tempie, e intorno a' piedi, e anche ſene lavi, e poi ſi faccia queſto impiaſtro. Prendaſi la polvere del ſuo ſeme ben ſottile, con l' albume dell' uovo, e con latte di femmina, che nudriſca fanciulla, e con un poco d' aceto, e ſi ponga alla fronte, e alle tempie. Anche a coſtrigner le lagrime ſi faccia quel medeſimo impiaſtro. Contr' alla diſſenteria ſi faccia impiaſtro della detta erba, e vi ſi ponga, perocchè rimuove il dolore. Contra 'l dolor de' denti, prendaſi il ſuo ſeme, e ſi ponga ſopra i carboni, e lo 'nfermo riceva il fummo per bocca, e la tenga ſopra l' acqua, e apparirà ſopra l' acqua una coſa, a modo di vermini, i quali nuotan di ſopra. Il ſuo ſeme poſto ancora ſopra 'l dente, per cagion calda, rimuove il dolore. E ſerbaſi per dieci anni.

Dell'

Dell' Iſopo.

CAP. LVIII.

L'Iſopo è caldo, e ſecco nel terzo grado, ed ha virtù, ſecondo le foglie, e i fiori, non ſecondo le radici, diuretica, e conſumativa, e attrattiva; e 'l vino della ſua decozione, de' fichi ſecchi, vale contr' alla fredda toſſa. Anche 'l vino della ſua decozione, e del ſeme del finocchio, rimuove il dolor dello ſtomaco, e delle budella. E 'l fomento fatto dell' acqua della ſua decozione, mondifica, e netta la matrice dalle ſuperfluitadi, e quel medeſimo adopera il ſuppoſitorio fatto della ſua polvere, e dell' olio muſtellino. Ancora la ſua polvere, o l' erba, ſcaldata nel teſto, e poſta al capo, o per ſe, o in ſacchetto, vale contra 'l freddo catarro, e al cadimento dell' uvola. Al mal dell' uvola, prendaſi la detta erba, e ſi cuoca in aceto, e ſi gargarizzi. Anche la detta erba, cotta nel vino, e impiaſtrata, rimuove la doglia, che per ventuſità adiviene.

Del Iaro.

CAP. LIX.

L'Iaro, cioè Gichero, il quale per altro nome è detto barbaaron, o vero piè vitellino, e caldo, e ſecco in ſecondo grado, e truovaſi ne' luoghi ſecchi, e umidi, montuoſi, e piani, e nel Verno, e nella State. Ha grande efficacia, ſecondo le foglie, e maggiore, ſecondo le radici, e grandiſſime, ſecondo certe tuberoſità, che ſi colgono, fendonſi, e ſeccanſi, ed ha virtù di diſſolvere, d' ammorbidare,

e

e di ſottigliare. Contr' all' enfiamento degli orecchi ſi faccia impiaſtro della detta erba, inſieme con le tuberoſità predette, nel vino, e nell' olio, cotte, e vi ſi giunga comino, e ſi ponga ſopra gli orecchi. Contr' alle fredde apoſteme ſi prenda la detta erba tutta, con le ſue tuberoſitadi, e ſi peſti con ſugna orſina, e così calda, ſi ponga ſu la poſtema. Contr' alle novelle ſcrofole, ſi prenda la detta erba, e ſi peſti con ſugna vieta, e ſquilla, o con ſugna d' orſo, ſe ſi può avere, e ſi ponga ſopra eſſa, e ſe ſaranno freſche, ne guarrà lo 'nfermo. A far bella, e netta la faccia, e aſſottigliar la buccia, ſi faccia polvere ſottile delle ſue tuberoſitadi ſecche, e confette con acqua roſata, e ſi ponga al Sole, infino, che l' acqua ſia tutta diſeccata, e ſen' unga la faccia: e così ſi faccia tre, o quattro volte, o più, di quella polvere ſolamente, o con l' acqua roſata, e purga più, e fa più bella la faccia, che la biacca. Anche la ſua polvere ſolamente rode la carne ſuperflua.

Del Calcatreppo.

CAP. LX.

IL Calcatreppo è un' erba molto ſpinoſa, delle cui radici ſi fa la zenzeverata, in queſta maniera. Che in due libbte di mele, e libbre una di calcatreppo mondo, o di paſtinaca, ſi metta oncia una, o mezza di pepe, e due di Gengiovo, o mezza di pepe ſolamente, in queſto modo. Laviſi ben primieramente il calcatreppo, e ſi gitti il legno, che v' è dentro, poi ottimamente ſi cuoca, o vero che ſi cuoca imprima, e poi ſi gitti il legno. Appreſſo ſi tagli minutamente, e poſto il mele al fuoco, e ottimamente ſchiumato, ſi metta in eſſo il detto calcatreppo, e 'l gen-

gengiovo, o vero pepe, e bollano infinattanto, c diventi ſpeſſo convenevolmente. E ſe nella fine de ſua decozione ſi giungerà polvere di ſemi di ruch ta, e pinocchi, ſarà ottima al coito, e a rizza il membro.

Del Ghiaggiuolo.

CAP. LXI.

IRis ireos, o ver Ghiaggiuolo, è una medeſima (ba, le cui foglie ſono ſimiglianti a ſpada, con fi ri porporini, o ver bianchi: imperocchè quello, c s'appella iris, ha fiori porporini, quello che s'app la ireos, gli ha bianchi, e ſono d' una medeſi virtù, e ſolamente nelle medicine uſiamo la ſua dice di dare. Coglieſi nel fin della Primavera, e ſecca, e ſerbaſi per due anni, ed è calda, e ſe ca nel ſecondo grado, ed ha virtù diuretica, on diſſolve, e apre. Contr' al vizio de' membri ſpiri li, contr' all' oppilazion della milza, e del fegato, delle reni, e della veſcica, e contra 'l dolor, p ventuſitade, è utile il vino della ſua decozione. anche la ſua polvere ha virtù di rodere ſoavemer la carne ſuperflua. Al panno degli occhi rimuo re, ſi faccia collirio della ſua polvere, e dell' a qua roſata.

Della Regolizia.

CAP. LXII.

LA Regolizia è radice d'un'erba, che deſidera te ra ben ſoluta, e ſpezialmente ſabbione, accio chè iv' entro agevolmente metta molte, e lunghe r di-

dici. La quale, ſe ſi pianta, agevolmente s' appiglia, e intorno a ſe pullula molto, e forſe, ſe 'l ſuo gambo tenero ſi piega alla terra, e ſi cuopra, ſi convertirà in radice, a modo della gramigna, e della menta, e della robbia. La qual radice è calda, e umida temperatamente, e ſi dee ſcegliere, e prender quella, che non ſia troppo groſſa, nè troppo ſottile, e che ſia gialla dentro, e che non faccia polvere, e la nera, e la bianca ſi dee gittar via. Il ſuo ſugo è d' una medeſima operazione con eſſa, e ancora di più forte: e faſſi in queſto modo, cioè. Che ſi dee prendere quando è verde, e ſi dee peſtare, e bollire in acqua, e ſi cuoca quaſi infino, che ſia disfatta, poi ſi preme. E la ſua decozione, fatta in acqua, vale contr' a tutti i vizj del petto, e contr' alla periplemonia, e pleureſi. Anche il vino, dove ſarà cotta, vale contr' alla toſſa. A quel medeſimo vale il lattovaro confetto della regolizia, pigliando il ſuo ſugo, e fattone lattovaro con mele. Anche la regolizia maſticata, e tenuta ſotto la lingua, mitiga la ſete, e l' aſprezza della lingua, e del gozzo.

Del Giglio.

CAP. LXIII.

IL Giglio ſi pianta del meſe d' Ottobre, e di Novembre in terra graſſa, e ben lavorata, e prendonſi gli ſpicchi ſuoi, o vero bulbi, cioè cipolle verdi, o ſecche, al modo, che ſi fa degli agli: e ſi pongono di lungi l'uno dall' altro una ſpanna, o un piede, e queſto è meglio. Anche dice Ariſtotile, che ſe 'l gambo del giglio, innanzi che ſia aperto il ſuo ſeme, o vero fiore, ſi piegherà in terra, in tal maniera, che la ſua cipolla non ſi dibarbi, e ſi cuo-

pra con la terra; infra pochi giorni mette in ciaſcun nodo del gambo una piccola cipolla, a modo del ſuo bulbo. Il giglio è caldo, e umido, e ſonne di due maniere, dimeſtichi, e ſalvatichi. Ma de' ſalvatichi alcuni fanno i fiori purpurini, i quali gigli ſono di maggiore efficacia. Altri ſono; che ſon gialli. Ma i dimeſtichi ſe ſaranno peſti con ſugna vecchia, o in olio cotti, maturano il freddo apoſtema. Contra la durezza della milza, prendaſi la ſua radice, in gran quantitade, con la brancorſina, e con la radice del viſco, e ſi metta in vino per dieci giorni, e poi ſi coli, e giuntovi cera, e olio, ſene faccia unguento. A colorar la faccia, prendi le tuberoſitadi delle radici del giglio ſalvatico, e ſeccale, e poi le polverizza, e diſtempera, con acqua roſata, e falle ſeccare: la qual coſa fatta tre, o quattro volte ſolamente, quella polvere, ſtemperata con acqua roſata, te la fregherrai ſopra la faccia. Anche, lavando, ſene mondificherà la faccia, e rimoverà le creſpe. Anche dice Dioſcoride, che le ſue foglie cotte, e poſte ſopra i luoghi arſi, vaglion molto. E quel medeſimo fa la ſua radice, ſe peſta con olio, vi ſi pone, imperocchè la ſua virtude è mitigativa. Anche mena fuori la purgazion de' meſtrui, perchè è apritiva: e coſtrigne l' enfiamento. Ed imperò vale contr' agli apoſtemi, per ventuſità, ſe la ſua radice, peſta con olio, ſpeſſe volte vi ſi pone. Ma Plinio dice, che le ſue cipolle, cotte col vino, ſanano le trafitte de' ſerpenti, e la malizia, e 'l velen de' funghi. E ſe ſi coceranno in vino, miſchiandovi olio, ſolvono i chiovi, e i nodi de' piedi, e fanno rendere i peli ne' luoghi abbruciati, e arſi. Anche ſe ſi cocerà in vino, e vi s' aggiunga mele, ſoccorreranno alle vene tagliate. Le ſue foglie cotte in vino, ſanano le ferite. De' ſuo' fiori ſi fa olio,

lio, e acqua, sì come delle rose, ed è poco meno d' una medesima virtù, che olio, e acqua di rose.

De Lingua avis.

CAP. LXIV.

LIngua avis, cioè correggiuola, è calda, e umida nel primo grado, ed ha le sue foglie piccole, e acute, simiglianti alla lingua dell' uccello, ed ha fiori piccoli, rotondi, e bianchi, la quale, quando è verde, è di molta efficacia, ma secca niente vale. Ed ha virtù d' incitare a lussuria, e d' umettare: e se si cocerà la detta erba con carne, o con olio, o con grasso, inciterà la lussuria. E anche vale se si cuoce, o vi si giunge zucchero, a quegli, che sono consumati. Contr' alla secchezza del petto, si dia l' acqua dove sarà cotta, e varrà meglio, se vi si giugnerà draganti.

Della Romice.

CAP. LXV.

IL Lapazio, o vero la Romice, è calda, e secca nel terzo grado, o nel secondo, secondo Avicenna, ed enne di tre maniere, cioè di quella, acuta, che ha le foglie acute, e questa è più efficace: e di quella, che ha le foglie larghe, la quale è dimestica, e questa è più convenevole ad usare. Anche è di quella, che ha le sue foglie tonde, e la sua virtude è dissolutiva, e lassativa, apritiva, e sottigliativa. Contr' alla rogna, prendasi il sugo del lapazio acuto, e olio mustellino, e pece liquida, e bollano insieme, e

poi ſi coli, e alla colatura ſi giunga polvere di tartaro, cioè gromma di vino, e di fuliggine, e ſene faccia unguento, il quale aſſai è convenevole a' rognoſi. Avicenna dice, che la ſua radice, cotta con aceto, vale alla rogna ulceroſa, e alla 'mpetigine: e la ſua decozione, con l' acqua calda, vale al pizzicore. E ſimigliantemente la detta erba è ottima, per ſe medeſima, in bagno. Contr' alla 'mpetigine, e ſerpigine, ſi faccia decozion del ſuo ſugo, e della polvere dell' orpimento. A maturar gli apoſtemi, prendaſi il lapazio ritondo, e ſi peſti, e ſi cuoca in olio, o con ſugna. A rompere gli apoſtemi, prendaſi il lapazio acuto, e s' apparecchi nel ſopradetto modo, e vi ſi ponga. Contr' alla ſtranguria, e diſſuria, prendaſi la detta erba, e ſi cuoca in vino, e olio, e ſi ponga ſopra 'l pettignone, e provoca l' orina in molta quantitade. Anche l' acqua, o vero il vino, in che ſarà cotta, ſolve l' oppilazion della milza, e del fegato. Contra le ſcrofole nuove, facciaſi impiaſtro del lapazio acuto, e ſi peſti inſieme con la ſugna, e vi ſi ponga, e 'l ſugo ſuo dato con mele, vale contra i lombrichi. Contr' alla flemma, la quale abbonda nel cerebro, il ſugo ſuo, con ſugo di ruta, ſi metta nel naſo in picciola quantitade, in caldo aere, o in bagno. Anche il lapazio crudo, o cotto, vale a' rognoſi.

Della Lattuga.

CAP. LXVI.

LA Lattuga ſi può ſeminare, e traſpiantar quaſi in tutto l' anno, in terra graſſa, e ben lavorata, per ſe, o meſcolata con altre erbe: e quella, che ſarà ſeminata nell' Autunno, utilmente ſi pianta del me-

meſe di Dicembre, intorno alle porche dell' altre erbe, le quali, in quel tempo ſi ſeminano, imperocchè non teme il freddo, ma ſene fortifica: e ſarà buona dopo 'l Verno, con altre erbe, infinattanto, che farà 'l ſeme: ma quelle, che ſono della natura delle picciole, non ſi traſpiantano: ma quelle, che ſono delle grandi, le quali s'appellano lattughe Romane, e che hanno il lor ſeme bianco, ſi deono traſporre, acciocchè creſcano, e diventino dolci: e molto s'ajutan con 'l' innaffiar, nel tempo del ſecco. La lattuga è fredda, e umida temperatamente, e altri dicono, ch' ell' è calda, e umida temperatamente, e perciò è miglior, che tutte l'altre erbe, e temperatiſſima, riſpetto all' altre, onde ingenera buon ſangue, e molto, e copia, e abbondanza di latte, e ſe non ſi lava, con l' acqua, è migliore. Toſto ſi ſmaltiſce, e provoca l'orina, e ammorta il mordicamento dello ſtomaco, che vien per collera roſſa, e raffredda il bollimento del ſangue, e a coloro, che non poſſon dormire, induce ſonno laudabilmente. E ſe ſene fa impiaſtro al dolor del capo, che avvenga per collera roſſa, o per ſangue, rimoverà il dolore. Diventa più convenevole a mangiare cotta, che cruda, perocchè 'l ſuo latte, per lo calor del fuoco, ſcema, per lo quale era induttiva del ſonno: ma a' collerici è convenevole così cotta, come cruda. E nel ſuo principio, cioè quando è giovane, è più utile allo ſtomaco, e più convenevole ad accreſcere il latte alla femmina, e lo ſperma dell' huomo. Ma quando indura, e non è copioſa di latte, ſcema la ſua umidità, e diventa amara, onde diviene apritiva, ma genera ſangue peſſimo, e però diventa nociva a color, che l'uſano, imperocchè intenebra gli occhi, e corrompe la materia dello ſperma. Ma quando è tenera, vale molto nelle febbri, leſſata, o cruda. Cotta nell' aceto, aggiuntovi

gruo-

gruogo, ſolve l'oppilazion della milza, e del fegato. A provocare il ſonno, prendaſi del ſuo ſeme, e ſi confetti con latte di femmina, che nutrica fanciulla femmina, e con l'albume d'uovo, e ſene faccia impiaſtro ſopra le tempie. Anche la polvere del ſuo ſeme, con latte, provoca il ſonno: e quel medeſimo fa a coloro, che hanno febbre, data con l'acqua calda. Contro al caldo apoſtema, ſi confetti con olio roſato, e vi ſi ponga, e conſumalo, e rompe. Anche lo 'mpiaſtro fatto delle ſue foglie, ſovviene a quegli, ch'hanno riſipola. Anche il ſuo ſeme, dato a bere, ſoccorre a coloro, che ſpeſſo ſi corrompono. Anche è una ragion di lattughe ſalvatiche, le quali hanno le foglie più lunghe, più ſtrette, e più ſottili, e più aſpre, e più verdi: e queſta è amara, e di maggior caldezza, e ſecchezza, che la dimeſtica. Anche dice Plinio, ch'è una ragion di lattuga, che per ſe medeſima naſce, la quale s'appella lattuga caprina, la quale, ſe ſi gitta in mare, ſi muojono i peſci, che vi ſon proſſimani. Anche è un'altra ſpezie di lattuga, che naſce ne' campi, le cui foglie, peſte con la polenta, vagliono a' membri di dentro: e queſta cotale appellano i Greci ἀγρία θρίδαξ. Anche n'è un'altra ſpezie, che creſce nelle ſelve, la quale appellano ſcaricion, le cui foglie, peſte con la polenta, vagliono alle ferite, e ſtagnano il ſangue: e le ferite, che ſi corrompono, ſana, e guariſce. Ed è un'altra ſpezie di lattuga, la quale ha le foglie ritonde, e corte, la quale molti appellano acria, nel cui ſugo gli ſparvieri, ſcarpellando la terra, cavando l'erba, e intignendovi gli occhi, diſcaccian l'oſcuritade, quando invecchiano. Il ſugo della quale erba ſana tutti i vizj degli occhi, e maſſimamente quando ſi meſcola con eſſo latte di femmina: e medica i morſi de' ſerpenti, e degli ſcarpioni, ſe 'l ſuo ſugo ſi bee con

con vino, e ſopr' eſſo le ſue foglie peſte, s' impiaſtrino, e ogni enfiamento rimuove, e coſtrigne.

Del Lentiſco.

CAP. LXVII.

IL Lentiſco è di calda, e ſecca compleſſione, e ha virtù di coſtrignere, e di conſolidare. Contra 'l fluſſo de' meſtrui, e contr' alla diſſenteria, e vomito, per debilità di virtù contentiva, ſe ſene faccia piccioli mazzuoli, con le ſue foglie, e ſi cuocano in aceto forte, e fattone impiaſtro, ſi ponga ſopra 'l pettignone, e ſopra le reni. E contra 'l vomito ſi ponga ſopra la forcella del petto. Anche ſi può uſare in queſt' altre maniere, contr' alle predette coſe, cioè. Che ſi prenda il tenerume del lentiſchio, e ſi faccia bollire, infin che ſia conſumato l' aceto: e ciò fatto, ſi ponga a ſeccare, e ſene faccia polvere, la quale ſi dia ne' cibi, e ne' beveraggi. Contra l' ulcerazion della verga, ſi prenda la polvere fatta delle ſue foglie, ſeccate ſopra teſto caldo, e vi ſi polverizzi, imperocchè ſalda le piaghe, e conſuma la puzza, e non vi ſi de' porre, ſe non quando vi foſſe la puzza. Contr' all' ulcerazioni della bocca, e della lingua, e delle labbra, eziandio in febbre acuta, ſi faccia decozione delle ſue foglie in aceto, la quale lo 'nfermo ſpeſſo gargarizzi.

Della Laureola.

CAP. LXVIII.

LA Laureola è un' erba molto laſſativa, ed è calda, e ſecca nel quarto grado. Il cui frutto, o vero

vero ſeme è ritondo, roſſiccio, a quantità di pepe, il quale s' appella cocogrido, o vero coconidio, il quale è anche più laſſativo, che la laureola, bench' ella ſia laſſativa molto. Purga la flemma, e gli umor viſcoſi, e principalmente dalle parti remote, e dalle giunture de' membri, e appreſſo purga la malinconia, onde vale agli ſciatici, agli artetici, e a' podagrici. Anche vale contr' all' apopleſſia, e contr' alla parlaſia: e l' uſo ſuo è con altre medicine nell' oſſimele, e in ſimiglianti: e daſſi ancora ne' compoſti: ma per ſe ſola non ſi dà, perocchè ha natura d' ulcerar le budella, per la ſua troppa acuità. Ma tuttavolra ſe la voleſſimo uſar per ſe, sì la doverremmo cuocere, e giugnervi gommarabica, e maſtice, acciocchè la ſua malizia ſi rintuzzi. E non è mica da dar, ſe non a coloro, che ſon duri a ſolvere, e ch' hanno il ventre, e le budella carnoſe, e 'l ſuo ſeme è di quella medeſima virtude.

Della Lappola.

CAP. LXIX.

LA Lappola è un' erba, che nella ſua ſommitade ha certi capitelli, i quali molto s' appiccano alle veſtimenta, e ſonne di molte maniere, e tutte ſono medicinali. E Plinio dice, che ſon di tanta virtude, che medican le punture degli ſcarpioni, e non trafiggono gli huomini, che del ſuo ſugo foſſer bagnati, e unti. E anche la decozion delle ſue radici rafferma i dènti, ſe ſarà tenuta tiepida in bocca. E 'l ſuo ſeme cura molto i vizj dello ſtomaco, e fa prode a coloro, che gittano il ſangue, e ſovviene alla diſſenteria: imperocchè la ſua radice, con vino, ſtrigne, e le foglie, giuntovi ſale, ſolvono.

Del

Del Leviſtico.

CAP. LXX.

IL Leviſtico è caldo, e ſecco, in ſecondo grado, il cui ſeme ſimilmente s'appella Leviſtico, e nelle medicine ſi mette ſolamente, e non mica l'erba, nè la radice, il quale ha virtù diuretica, e d'aprire, e di ſottigliare, onde il vino, che ſarà cotto con eſſo, vale contr' all' oppilazion della milza, e del fegato. E ancora l'acqua, dove ſi cocerà, vale contra 'l dolor dello ſtomaco, e delle budella, che avvien per ventuſitade. Anche alle predette vale la ſua polvere, con quella del comìno, miſchiata, e data.

De' Poponi.

CAP. LXXI.

I Poponi deſiderano terra, e aere, chente i cedriuoli, e i cocomeri, ma meno graſſa, e meno letaminata, acciocchè più ſaporoſi, e ſodi divengano, e più toſto ſi maturino. E ſi deono piantare a quel meſimo modo, e tempo, e poichè ſono nati, non ſi deono adacquare. De' quali alcuni ſon groſſi, e mangianſi maturi, cioè quando cominciano a diventare oriferi, e gialli: de' quali i greceſchi, ch' hanno i ſeni molto piccoli, ſon migliori di tutte le generazion de' poponi. E altri ſono, che ſono ſottili, verdi, e molto lunghi, e quaſi tutti torti, i quali ſi chiamano melangoli: e queſti appelliamo noi melloni, i quali ſi mangiano acerbi, sì come li cedriuoli, e ſon d'un medeſimo ſapore: ma ſono men freddi, e più digeſtibili, ed imperciò ſi dice, che ſon migliori, che i ce-

driuoli. I poponi ſon freddi, e umidi nel ſecondo grado, e que' che ſon dolci, ſon temperatamente freddi. E Avicenna dice, che la ſua radice, in quel medeſimo modo, è vomitiva, che detto è della radice, de' cedriuoli, e de' cocomeri. Conviene adunque, che quei, che gli vuole uſare, alcun cibo non mangi innanzi a quelli, acciocchè non facciano abbominazione. Ma Iſac dice, che, poichè ſaranno mangiati, ſi dee dimorare, infino, che ſaranno ſmaltiti, innanzi ch' altro cibo ſi prenda. Anche dice Avicenna, che 'l popone ſi digeſtiſce tardi, ſe non quando ſi mangia con quel, ch' è dentro, e 'l ſuo nudrimento è migliore, e 'l ſuo umore è più convenevole, che quello de' cedriuoli, e de' cocomeri. Ma quando il popone ſi corrompe nello ſtomaco, ſi converte a natura venenoſa. Adunqne ſi conviene, che quando grava, ſene cavi fuori incontanente: e di quelle coſe, che dopo 'l lor mangiare danno ajutorio, ſono ne' collerici, l' oſſizzacchera, finocchio, e la maſtice. Ma i flemmatici prendono oſſimele, gengiovo condito, o ſolamente gengiovo, o decimino, e beono vin puro. Ma il lor ſeme provoca l' orina, e mondifica le reni, e la veſcica dalla rena, e dalla pietra.

Del Meliloto.

CAP. LXXII.

IL Meliloto è caldo, e ſecco nel primo grado, ed è erba, il cui ſeme, per ſimigliante nome s' appella, e anche s' appella coronaregis, imperocch' è fatta a modo di un ſemicircolo, e 'l ſuo ſeme, con le ſue cortecce, ſi mette nelle medicine, imperocch' egli è sì piccolo, e accoſtante, che appena ſene può par-

partire, ed ha virtù di confortare, per la ſua aromaticità, ed anche ha virtù diuretica, per la ſua ſottile ſuſtanzia. Il vino della ſua decozione conforta la digeſtione, e caccia fuor la ventuſità, e apre l' oppilazion delle reni, e della veſcica. E 'l ſuo ſeme, meſſo nel brodo, e ne' cibi, ſi fa di buon' odore, e ſapore.

Della Marcorella.

CAP. LXXIII.

LA Marcorella è fredda, e umida nel primo grado, e la ſua ſuſtanzia è viſcoſa, onde, lenificando, mena fuori la collera dal fegato, dallo ſtomaco, e dalle 'nteriora. E ſi dia il ſugo non cotto col zucchero, perocchè perde in parte la virtù del menare.

Della Malva.

CAP. LXXIV.

LA Malva è fredda, e umida nel ſecondo grado, la quale è di due maniere, cioè dimeſtica, e ſalvatica. La dimeſtica ha più ſottile, e fredda umidità. La ſalvatica è quella, la quale s' appella malvaviſchio, e biſmalva: e queſta creſce più alta, ed è meno fredda, e umida, ed ha la ſua ſuſtanzia viſchioſa. Contra 'l caldo apoſtema, nel principio, ſi prenda le foglie della malva, e ſi peſtino, e ſi pongano ſopr' eſſo, e vale a maturarlo: e voglionſi peſtare con la ſugna del porco freſca, e porre ſopra teſto caldo: e queſto ancora vale contr' alla durezza della milza, e del fegato. E la fomentazion della decozion dell' acqua a' piedi, molto vale a provocare il ſonno nelle febbri acute. La malva cotta, e manicata, ſolve il ventre,

e vale nelle febbri, per coſtipazion del ventre. E anche della ſua acqua, ſi fa convenevol criſtèo. Ma il malvaviſchio mollifica più, e matura, cioè le ſue foglie ſolamente. E la ſua radice, peſta con la ſugna, e alquanto ſcaldata, meglio matura gli apoſtemi, poſta ſopr' eſſi, e mollifica la durezza. Anche ſe la ſua erba, con la radice, ſi cocerà, infino al conſumamento dell' acqua, apparirà una certa viſcoſità, la quale ſe ſi pone ſopra gli apoſtemi, gli matura, e mollifica la durezza, e ammorbida. E dell' acqua, giugnendovi cera, e olio, ſi faccia unguento, il quale è conveniente alle predette coſe. L' acqua, dove ſie cotto il ſuo ſeme, e della malva, vale contr' alla toſſa ſecca. Anche vale all' etica. Anche il ſuo ſeme, poſto in ſacchetto, e cotto in olio, ſolve la durezza, e mondifica. Anche dice Iſidoro, e Plinio, che chi s' ugnerà con ſugo di malva, miſchiata con olio, non potrà eſſer dannificato dalle punture delle pecchie, nè ſofferà ne' membri, che ne ſaranno unti, puntura, nè morſo di ſcarpione, nè di ragno.

Della Menta.

CAP. LXXV.

LA Menta è calda, e ſecca nel ſecondo grado, e ſonne di tre maniere. L' una è domeſtica, la quale propriamente ſi chiama Menta ortolana, e queſta mezzanamente ſcalda, e conforta. L' altra è menta ſalvatica, la qual s' appella mentaſtro, e queſta ſcalda più. Ed enne un' altra, la quale ha più lunghe, e più late, e più acute le foglie, e queſta è la menta romana, o vero ſaracineſca, e volgarmente s' appella erba Santamaria: e queſta è più diuretica, che l' altre. La menta domeſtica è un' erba, la quale agevolmen-

mente ſi multiplica, e toſto eſce, e mette fuori della terra, e creſce: e ſe 'l ſuo gambo ſi piega in terra, e ſi cuopre di terra, ſi converte, e ſi muta in radice, e avaccio da ſe produce nuova ſchiatta, e confaſſi più a manicare, che ad uſo di medicina: e verde, e ſecca è di grande efficacia. Ma ſi ſecca in luogo ombroſo, e ſerbaſi in grande efficacia, per tutto l'anno: ed ha virtù di conſumare, e di diſſolvere, per le proprie ſue qualitadi, e per aromaticità: ed ha virtù di confortare, per lo ſuo odore. Contr' al fetor della bocca, e putredine delle gengìe, e de' denti, ſi lavino la bocca, e le gengìe dell' aceto, ove ſarà cotta la menta ortolana. Appreſſo ſi ſtropiccino con la polvere della menta ſecca, o con la menta ſecca. A provocar l' appetito, quando foſſe impedito, per freddi umori, che foſſono nella bocca dello ſtomaco, ſi faccia ſalſa d' aceto, e menta, e un poco di cennamo, o ver di pepe. Contra 'l vomito, che venga per debilità di virtù contentiva, o per cagion fredda, ſi cuoca la menta in acqua ſalmaſtra, e in aceto: intintovi una ſpugna, ſi ponga alla bocca dello ſtomaco: e ancora mangi lo 'nfermo la detta menta cotta. Contra 'l tramortimento, e debilità, con febbri, o vero ſenza febbri, o con materia, cioè umori, o per qualunque cagione, ſia peſta la menta, e meſſa in poco aceto, e in vino, ſe lo 'nfermo è ſenza febbre, e ſe è con febbre, in ſolo aceto, e mettaviſi pane arroſtito, e ſi laſci dimorare alquanto, infin che s' immolli, e s' appicchi al naſo, e ſene freghino le labbra, e i denti, e le gengìe, e le tempie, e ſi leghi ſopra le veni, che battono delle tempie, e delle braccia. E ancora la maſtichi lo 'nfermo, e tranghiotta l' umoroſità. Contr' all' aſſodamento del latte, sì ſene facciano piccioli mazzuoli, e ſi cuocano in vino, e olio, e s' impiaſtrino ſopr' alle non-

poppe. E ſappi, che quando alcuna medicina ſi dà contr' a veneno, deſi dare col ſuo ſugo, o col vino, dove ſarà cotta, ſe non aveſſi il ſugo. Contra 'l veneno, prendi ſolamente il ſugo della menta romana, o vero il vin, dove ſarà cotta, o il ſuo ſugo, miſchiato con mele, e vale. Anche vale contr' all' oppilazion della milza, e del fegato, e delle vie dell' orina, per freddo umore, e ancora per umor caldo, ſanza febbre. E anche il ſuo ſugo, dato con mele, uccide i lombrichi del corpo: e meſſo negli orecchi, uccide i vermini. E cotta in vino, e olio, e impiaſtrata, ſolve la durezza delle fredde apoſteme. Anche ſi prenda il mentaſtro, e ſi cuoca in vino, con la ſalvia inſieme, e 'l vino ſia dato allo 'nfermo, e ſi dia contr' alla fredda toſſa, il vino dove ſaranno cotte. Anche il ſuo fomento riſcalda la matrice raffreddata, e la mondifica, e purga. La ſua polvere meſſa in ſacchetto, coſtrigne la fredda reuma del capo. E nota, che la menta romana, ſi può mettere in luogo dell' ortolana.

Della Mandragola.

CAP. LXXVI.

LA Mandragola è fredda, e ſecca, ma la ſua quantità non ſi determina per gli Autori: le cui ſpezie ſono due, cioè maſchio, e femmina, ma ciaſcheduna indifferentemente uſiamo. E certi ſono, sì come è Avicenna, e altri, che dicono, che la femmina è fatta a modo di femmina, e 'l maſchio a modo d' huomo, la qual coſa è falſa: ma il maſchio ha le ſue foglie più lunghe, e la femmina più late. Vero è, ch' e' ſon certi, che fanno tali tagliamenti, acciocchè ingannino le femmine. Onde principalmente le cortec-

tecce delle ſue radici ſi confanno ad uſo di medicina, e appreſſo i frutti, e ultimamente le ſue foglie. E la corteccia della ſua radice, poich' è colta, ſi ſerbi per quattr' anni, in molta efficacia, ed ha virtù di coſtrignere, e di raffreddare, e di far ſonno nelle febbri acute. A provocare il ſonno, ſi prenda la polvere delle ſue cortecce, e ſi confetti con latte di femmina, che nudriſca fanciulla, con albume d' uovo, e ſi ponga ſopra la fronte, e ſopra le tempie. Contr' a dolor di capo, per calidità, le foglie ſue trite ponganſi ſopra le tempie. Anche gli ſi faccia unzione con olio mandragolato, il quale ſi fa in queſta maniera. Prendaſi il frutto della mandragola, trito in olio comune, e lungamente vi ſtia in macero, poi gli ſi dia alcuna decozione, e ſi coli, e queſto poi farà l' olio mandragolato, il qual vale a provocare il ſonno, e al dolore del capo, per caldezza, ſe la fronte, e le tempie s' ungono; e contraſta, e coſtrigne il calor della febbre. Anche il predetto olio ripercuote la materia dell' apoſteme calde, nel lor principio. Anche il ſuo frutto, o vero foglie, vi s' impiaſtrino ſuſo, o almeno la ſua polvere, con ſugo d' alcuna erba. Contr' al fluſſo del ventre, per impeto di collera, ſi dee ugner dell' olio predetto il ventre, e tutta la ſpina, e ſene metta dentro un pochetto, con alcuno lieve criſtèo. Avicenna dice, che ſe con le foglie ſi ſtropiceranno le macchie, ſi rimoveranno: e del ſuo lattificcio ſi rimuovono le litiggini. Anche induce ſonno incontanente, e meſſa nel vino, fortiſſimamente inebbria. E la cura di tutti i predetti nocimenti della mandragola, e col biturro, e col mele, e col vomito. Anche ſi dice pubblicamente, che la mandragola ha virtù di fare impregnar le femmine ſterili: la qual coſa non è vera, ſe non forſe, quando la ſterilità foſſe per troppa caldezza di matrice, imperocchè

al-

allora ſi riducerebbe la matrice a temperamento, acciocchè il ſeme dell'huomo non vi riardeſſe.

Del Meu.

CAP. LXXVII.

IL Meu è caldo, e ſecco in ſecondo grado, ed è erba, il cui ſeme è detto con ſimigliante nome, la quale ſpezialmente ſi conſà ad uſo di medicina, e ſi può ſerbar per due anni, la cui virtude è diuretica, per la ſottile ſuſtanzia. E 'l vino, o vero l'acqua, ove ſarà cotta, vale contr'alla oppilazion della milza, e del fegato, per fredda cagione, e diſſolve la ſtranguria. Ma la ſua acqua ſi può più convenevolmente dar nella State, e a' giovani; e 'l vino nel Verno, e a' vecchi. E la polvere del meu, col ſeme del finocchio, data nel cibo, e nel beveraggio, caccia fuor la ventuſità dello ſtomaco, e delle budella, e conforta la digeſtione.

Del Marrobbio.

CAP. LXXVIII.

IL Marrobbio è caldo, e ſecco nel terzo grado, e per altro nome è chiamato praſſio, le cui foglie ſpezialmente ſi confanno ad uſo di medicina, appreſſo le ſue cortecce, e radici: e la ſua erba, appiccata in luogo ombroſo, ſi conſerva tutto l'anno, ed ha virtù diſſolutiva, e conſumativa, per le ſue qualitadi; è diſſolutiva, e apritiva, per la ſua amaritudine. Contr'all'aſma, per freddo umore, e viſcoſo, ſi dia il diapraſſio, o ſi faccia lattovaro d'una parte del ſugo, e quinta di mele ſchiumato, e ſi cuoca alquanto,

infin

infin che divenga ſodo, e poi vi ſi metta polvere di dragante, e di gommarabica, e di regolizia, il quale ſarà ottimo contra 'l vizio del petto: o almanco la ſua polvere ſi confetti con mele ſchiumato, giuntovi la polvere del ſugo della regolizia. Contr' alla toſſa vale la ſua decozione, e de' fichi ſecchi. Contr' alla ſtranguria, e diſſuria, ſi dia il vino della ſua decozione, e de' fichi ſecchi. Anche ſi faccia impiaſtro della detta erba, cotta in vino, e olio, ſopra le reni, e ſopra 'l pettignone: e quel medeſimo vale contr' alla colica, per fredda cagione. Contr' alle morici enfiate, e che non gittano, ſi faccia encatiſma, cioè vaporazion d' acqua ſalſa, e di vino, dove ſia cotta, e poi ſi faccia ſuppoſitorio della ſua polvere, confetta con mele, o ſi faccia decozione della polvere, o del ſuo ſugo, con olio muſtellino, e intintavi la bambagia, vi ſi ponga ſuſo. Contra i lombrichi ſi dia la ſua polvere, confetta con mele. Contra i vermi degli orecchi, ſi metta il ſugo ſuo negli orecchi. Contra 'l vizio della milza, ſi dieno, o vero ſi prendano le cortecce delle radici, e con l' erba inſieme ſi macerino per dieci giorni, in vino, e olio, e poi ſene faccia decozione, e ſi coli, e alla colatura ſi giunga cera, e olio, e ſene faccia unguento.

Della Majorana.

CAP. LXXIX.

LA Majorana è calda, e ſecca in ſecondo grado, e per altro nome è detta eſcron, le cui foglie, e i fiori, ſi confanno ad uſo di medicina, e ſi coglie la State co' fiori, e ſeccaſi all' ombra, e ſi ſerba per un' anno, ed ha virtù di confortare, per lo ſuo odore, e di diſſolvere, conſumare, e mondificare per le

ſue qualitadi. La polvere della majorana, data in cibo, o in vino, dove ſarà cotta, riſcalda lo ſtomaco raffreddato, e conforta la digeſtione: e poſta alle nari, conforta il cerebro. I ſuo' fiori, e le foglie, poſte in teſto caldo, e meſſe in ſacchetto, e poſte nel luogo, ove foſſe dolor per ventuſità, lo ſolvono. Anche poſta ſopra 'l capo, vale contr' alla reuma del capo. E nota, che i topi volentieri fanno noja alle ſue radici, per via di medicamento.

Del Navone.

CAP. LXXX.

IL Navone ſoſtien quaſi ogni aere, e deſidera terra graſſa, e ſoluta, e naſce nel terreno aſciutto, e preſſo, che magro, e dirupato, e ſabbionoſo. E la proprietà del luogo traſmuta il navone in rapa, e la rapa in navone. E acciocchè ottimamente faccia utilitade, richiede il terreno ben lavorato, e letaminato, e ben rivolto. E in que' luoghi ottimamente alligna, ne' quali le biade ſono ſtate in quel medeſimo anno. E ſe ſaranno troppo ſpeſſi, divellerane alcuni, acciocchè gli altri ſi fortifichino, i quali potrai in luogo voto traſporre. Seminanſi intorno alla fine di Luglio, e tutto 'l tempo del meſe d' Agoſto: e ſe non pioveſſe, s' ajutin con l' annaffiare. Poſſonſi eziandio acconciamente ſeminare intra 'l miglio, e panìco, maſſimamente ſerotine, quando ſi ſarchierà la ſeconda volta. Ajutaſi anche molto il navone, e la rapa, col ſarchiare: e de' navoni quegli ſon più nobili, che ſon più lunghi, e quaſi creſpi, non groſſi, e che non hanno molte radici, ma una ſolamente acuta, e diritta. De' navoni ſi fanno ottime compoſte col rafano, e un poco di ſale, e d' aceto, e mele, e ſenape, e ſpezie odorifere:

re: e ſanza ſpezie ſi poſſon fare aſſai buone. I navoni ſon caldi nel ſecondo grado, e nutriſcon molto, ma malagevolmente ſi ſmaltiſcono, e fanno le carni molli, e gonfiate, ma meno, che le rape. I quali ſe ſi cuocono in acqua, e quella prima cocitura gittata via, e nell' altra ſi ricuocano, ſi tempera la durezza della ſua ſuſtanzia, e mezzanamente generano nutrimento intra buono, e reo. Quelli, che non ſon ben cotti, malagevolmente ſi digeſtiſcono, e fanno ventuſità, e oppilazion nelle vene, e ne' pori. E perciò, ſe due volte ſi cuocano, ſono utili, e ciaſcuna acqua gittata, ſi ricuocano in un' altra con graſſiſſima carne.

Del Naſturcio.

CAP. LXXXI.

IL Naſturcio è caldo, e ſecco nel quarto grado, e 'l ſuo ſeme ſpezialmente ſi confà ad uſo di medicina, e ſerbaſi per cinque anni, e la ſua erba verde è di molta efficacia, e ſecca di piccola. Ha per le ſue qualità virtù di diſſolvere, e conſumare. Contr' alla parlaſia della lingua, quando li nervi s' oppilano, e ſi riempiono delle umiditadi, come ſuole incontrar nelle febbri acute, ſi de' il ſuo ſeme maſticare, e porre ſopra la lingua. Contr' alla parlaſia degli altri membri, ſi prenda il ſuo ſeme, e ſi metta in ſacchetto, ſi cuoca in vino, e ſi ponga ſopra 'l membro, che duole. E ancora l' erba cotta con la carne, e mangiata, vale a ciò. Contr' alla ſuperflua umidità del cerebro, sì come nella letargia, ſi provochi lo ſtarnuto con la polvere del ſuo ſeme poſta alle nari. Contra 'l cadimento dell' uvola, ſi faccia gargariſmo dell' aceto, dove ſia cotta la predetta polvere, e i fichi ſecchi. Contr 'l mal del fianco, e contra la colica, per cagion

fredda, vi ſi ponga il ſuo ſeme, meſſo in ſacchetto, e cotto in vino. A quel medeſimo, e ancora alla ſtranguria, vale la ſua erba, cotta in vino, e olio, e poſtavi ſopra. Contra tenaſmon, per umor viſcoſi, quando il culo enfia, ſi ponga ſopra 'l culo la ſua polvere, e le reni ancora s' ungano di mele, e vi ſi ſparga la polvere del ſeme del naſturcio, e del comìno, e della colofonia.

Del Nenufar.

CAP. LXXXII.

IL Nenufar è freddo, e umido nel ſecondo grado, ed è un' erba, la quale ha le ſue foglie late, e che ſi truova in luoghi acquidoſi, ed enne di due maniere. Una, che ha fiori purpurini, la quale è migliore, e altra fiori gialli, la quale non è tanto buona. Il ſuo fiore ſi confà ad uſo di medicina, e coglieſi di Settembre, e ſerbaſi per due anni, in molta efficacia. De' ſuoi fiori ſi fa ſciroppo, ſpezialmente contr' alle acute febbri. E per colui, che foſſe di diſtemperata caldezza, ſi cuocano in acqua i ſuo' fiori, e aggiunto zucchero, ſene faccia ſciroppo. Contra 'l dolor del capo, per caldezza, uſano i Saracini di fargli dimorare in acqua una notte, e la mattina appiccano alle nari cotale acqua, e i fiori.

Del Nappello.

CAP. LXXXIII.

IL Nappello è Navon marino, che creſce nel lìto del mare, ed è velen peſſimo, e mortale, ed è di ſomma, e ſmiſurata caldezza, e ſiccità, il quale ſe

fia

ſia fregato, rimuove le macchie della buccia, e quando ſi prende in beveraggio, che ſia, per iſtudio di medicina, rettificato, vale contr' alla lebbra, ed è veleno, a chi ne beveſſe, oltre a una mezza oncia, e meno di queſto ancora uccide l' huomo. Ed è maraviglia grande, che un piccol topo ſi truova, che 'l mangia, e allato ad eſſo ſi truova: e quel cotal topo, è triaca contra 'l detto nappello.

Della Nigella.

CAP. LXXXIV.

LA Nigella è calda, e ſecca nel terzo grado, ed è ſeme d' un' erba, la quale in luoghi paludoſi, e intra 'l grano ancora, ſi truova. Il qual ſeme ſi ſerba per dieci anni, ed è ritondo, e piano, e roſſiccio, e amariccio, ed ha virtù diuretica per la ſua amaritudine, ed ha virtù di diſſolvere, e conſumare per le ſue qualitadi. Lo 'mpiaſtro fatto di farina di nigella, e di ſugo d' aſſenzio, intorno al bellìco, e ſpezialmente a' fanciulli, uccide i lombrichi: e a quelli, che ſon di maggiore etade, ſi confetti col mele, e ſi dia loro la farina della nigella, con l' aceto tiepido, e ſoffiata nelle nari, uccide i vermini. Unguento di nigella ſi fa così. Prendaſi nigella in molta quantità, e ſi cuoca in forte aceto, infin che divenga alquanto ſpeſſo, e allora aggiuntovi olio, diventerà quaſi unguento, il quale è ottimo alla rogna, e rimuove agevolmente la 'mpetiggine della faccia.

Dell' Origano.

CAP. LXXXV.

L' Origano è caldo, e ſecco nel terzo grado, e per altro nome è detto cunìla, ed enne di due maniere, cioè ſalvatico, e dimeſtico. Il ſalvatico, il quale ha le foglie più ampie, adopera più fortemente. Il dimeſtico ha le ſue foglie piccole, cioè minori, che quelle del ſalvatico, ed è quello, che ſi truova negli orti, e adopera più ſoavemente, il qual ſi dà nelle medicine. Coglieſi nel tempo, che produce i fiori, e appiccaſi all' ombra, e ſi ſecca. E le ſue foglie co' fiori, ſi deono mettere nelle medicine, gittati via i gambi, e ſi ſerba per un' anno, ed ha virtù di diſſolvere, di conſumare, e d' attrarre. Contra la fredda reuma del capo, prendaſi le ſue foglie, co' fiori, e ſi mettano in teſto ben caldo, ſanza alcun liquore, in un ſacchetto, e ſi ponga poi ſopra 'l capo il detto ſacchetto, e lo 'nfermo ſi cuopra bene con panni, acciocchè 'l capo ſudi. Il vino, dove ſarà cotto, gargarizzato, conſuma l' umidità delle gengìe, e delle fauci. Anche la ſua polvere, poſtavi ſopra, conſuma l' umidità. Contr' all' aſma fredda, ſi dia il vin della ſua decozione, e de' fichi ſecchi: o ſi dia la ſua polvere confetta con mele, e ſi dia con acqua calda. Il vino ancor dove ſarà cotto, conforta la digeſtione, e ſi rimuove il dolor dello ſtomaco, e delle budella. Anche ſe della ſua erba ſi faranno mazzuoli, e ſi cuocano in vino, e ſi pongano ſopra le reni, ſolvono la ſtranguria, e diſſuria.

De' Porri.

CAP. LXXXVI.

I Porri ſoſtengono quaſi ogni aere, e deſiderano terra mezzanamente ſoluta, acciocchè ottimamente facciano utilitade, e anche graſſa, e letaminata. Seminanſi in luoghi caldi, e in quelli, che ſien quaſi temperati, del meſe di Dicembre. Ne' temperati, e freddi, del meſe di Gennajo, e di Febbrajo, e di Marzo, allora che la terra ſarà ridotta ad egualitade. E queſta ſementa ſi fa, o ſola nelle porche, o meſcolatamente con altre erbe, in terra, che ſia ottimamente lavorata, e di ſopra di letame coperta. E queſti ſemi ſi deono ſeminare ſpeſſi, e poi ſi divellono imprima le porrine più groſſe. Non ſi rimuova alcuna coſa delle loro radici, quando ne' ſolchi ſi piantano. Ma quando ſi piantano col palo, ſene rimuovono le radici, quaſi infino alla porrina, e ancora la cima delle lor foglie, e ſi piantano del meſe d'Aprile, e di Maggio, e per tutto 'l meſe di Giugno, e ancora ſi poſſon piantar del meſe di Luglio, e d'Agoſto, di Settembre, e d' Ottobre, e ſaranno utili nel ſeguente meſe di Marzo, e d' Aprile. E non ſi dee nel piantamento de' porri, ricercar terra molle, ma mezzana, e ottima; e anche quella, che foſſe quaſi ſecca, ſarebbe aſſai buona, e piantanſi in due modi. Nell' un modo ſi piantano in ſolchi, come a Bologna ſi coſtuma, cioè in maniera, che per una ſpanna intera, l'un ſolco ſia dell' altro partito, e i porri ſieno poſti ne' ſolchi, inſieme giacenti, l' uno dall' altro partito quattro dita. E quando l' altro ſolco ſi fa, ſi tiri la terra ſopra i porri, e co' piedi ſoavemente ſi calchi. Nel ſecondo mo-

modo ſi piantano con palo: nelle porche ben lavorate, e diſpoſte ſi facciano pertugi col palo, groſſo, quaſi come un' aſta di lancia, e adentro per una ſpanna, e più, e l' uno dall' altro un ſommeſſo ſpartito, ne' quali ſi mettano l' apparecchiate porrine, e non ſi riempiono i pertugi, nè vi ſi mette niente: ma, paſſate tre ſettimane, ſi ſarchiano, allora, che l' erba naſce tra eſſi, e ſi purgano dall' erbe. E diceſi, che i porri, in tal maniera piantati, ſon migliori degli altri, e non ſi poſſono agevolmente imbolare, ma queſto modo è più malagevole. Anche ſi piantano ottimamente intra le cipolle, che ſien già quaſi groſſe. E divelte le cipolle, ſi ſarchiano, e truovaſi, che utilmente allignano, e creſcono. E quando ſi divellono, in un luogo ſene laſciano alcuni, i quali ſi ſerbano per ſeme: il cui ſeme ſi può per tre anni, ſanza leſion ſerbare. Il porro è caldo, e ſecco nel terzo grado, e per via di cibo, non è mica laudabile, imperocchè nuoce allo ſtomaco, faccendo enfiamento, e ventuſità, e con la ſua acuità morde i ſuo' nervi. Anche ha proprietà di far nera ſummoſità, che a malinconia s' appartiene, la quale, ſalendo al capo, oſcura il vedere, e induce ſogni terribili, e pauroſi: onde ſene debbono guardare i collerici, maniaci, e quelli, che hanno oppilazion nel capo. Ma quegli, che gli amano di mangiare, prendano, dopo eſſi, lattughe, e porcellane, indivia, e ſimiglianti coſe, acciocchè il lor calore di quelle coſe ſi temperi; o ſi leſſino, e appreſſo due, o tre volte ſi lavino, e poi ſi dieno a mangiare. Ma ſecondo medicina vagliono, imperocchè mangiati crudi, mondificano la canna del polmone da' groſſi umori, e aprono l' oppilazion del fegato. Anche il ſugo del porro con aceto, e olio roſato, e incenſo, meſſo nelle nari, coſtrigne il ſangue a coloro, che ſon di fredda natura. Anche, diſtillato

nell'

nell' orecchie, mitiga il dolor generato per freddezza, e umiditade. Anche il porro crudo impiaſtrato ſopra 'l morſo de' ſerpenti, fa utilitade. Anche cotto, e con olio di mandorle condito, ſuſcita la luſſuria. E Plinio dice, che 'l porro peſto col mele, e impiaſtrato ſopra le ferite, le ſana. E 'l ſuo ſugo bevuto col vino, ſolve la doglia de' lombi, e miſchiato con ſale, toſtamente chiude le ferite, e ſana, e ammorbida le durezze, e le rotture toſtamente ſalda. Anche il porro crudo mangiato, vale contr' all' ebrietà, e ſtimola la luſſuria. Anche ſolamente con l' odore ſcaccia gli ſcarpioni, e i ſerpenti. Anche vale contra 'l dolor de' denti, e i loro vermini uccide: ma ingroſſa la ſottilità degli occhi, e grava lo ſtomaco, e genera ſete, e incende il ſangue, e infiamma, ſe ſene mangia diſordinatamente. Il ſuo ſeme è più ſecco, e di più forte operazione, del quale ſe ſi danno tre dramme a bere, con due di ſeme d' aglio, maravigliosamente ſtrigne il ſangue a coloro, che ſputano il ſangue del petto.

Del Papavero.

CAP. LXXXVII.

IL Papavero ſi ſemina del meſe di Settembre ne' luoghi caldi, e ſecchi, ma ne' temperati, e freddi, del meſe di Gennajo, di Febbrajo, e di Marzo, e di Novembre. Puoſſi anche con l' altre erbe ſeminare: ed è freddo, e ſecco nel primo grado, ed è di due fatte, bianco, e nero. Il Papavero bianco è freddo, e umido, e 'l nero è freddo, e ſecco, e più mortificativo. Il ſuo ſeme colto, per dieci anni ſi ſerba: ed ha virtù di far dormire, e di lenificare, e di mortificare. A provocare il ſonno, facciaſi impiaſtro

dell' uno, e dell' altro ſeme, o dell' uno col latte della femmina, e con l' albume dell' uovo intorno alle tempie. E le femmine di Salerno danno la polvere del papavero bianco, cioè ſuo ſeme, a' fanciulli, col proprio latte. E non ſi dee mica dare il ſeme del papavero nero, imperocchè più mortifica. Contr' alle calde apoſteme, nel cominciamento, e contra 'l riſcaldamento del fegato, ſi prenda il ſeme del papavero, o la ſua erba peſta, e ſi confetti con olio roſato, e vi ſi ponga ſuſo. Contr' alla ſecchezza de' membri, come nell' etica, e nell' altre infermitadi, prendaſi l' olio violato, e ſi ſcaldi alquanto, e con eſſo ſi confetti la polvere del papavero bianco, e ſen' unga la ſpina per tutto. Ancora a queſta medeſima infermitade, e contr' alla ſecchezza del petto, vale molto il diapapavero, il qual ſi fa principalmente d' eſſo. Dicono ancora Plinio, e Dioſcoride, e Macrobio, che del ſugo delle foglie, e ſuo' capitelli, ſi fa oppio, donde il ſonno ſi provoca a coloro, ch' hanno febbre. Il quale cautamente ſi dee dare, imperocchè molto oppila, e infredda, e mortifica, e maſſimamente il papavero nero.

Del Peucedano.

CAP. LXXXVIII.

IL Peucedano è un' erba, che per altro nome s' appella finocchio porcino, il quale è caldo, e ſecco: e 'l vino della ſua decozione vale contr' alla ſtranguria, e diſſuria, e contr' all' oppilazion della milza, e del fegato. Ancora cotta in vino, e olio la detta erba, e impiaſtrata al fegato, e alla milza, mollifica la lor durezza. Contr' agli umor freddi, che ſien ne' membri ſpiritali, ſi dia l' acqua della ſua decozione,

e

e dell' orzo: e ſe ſono molto freddi, ſi dia il vino della ſua decozione, e 'l ſugo della regolizia.

Del Prezzemolo.

CAP. LXXXIX.

IL Prezzemolo ſi può ſeminare del meſe di Dicembre, di Febbrajo, e di Marzo, e d' Aprile, ſolo, e inſieme con l' altre erbe, e ſi può traſpiantare quaſi tutto 'l tempo dell' anno. Il ſuo ſeme ſi ſerba per cinque anni, ed è caldo, e ſecco nel ſecondo grado, ed è diuretico, ed inciſivo, e provocativo dell' orina, e de' meſtrui, e diſſolve la ventuſità, e l' enfiamento, e ſpezialmente il ſuo ſeme. E Galieno dice, che impiaſtrato ſopra le puſtule, maravigliosamente mondifica la rogna, e la morfea: onde vale agl' idropici, e a quelli, ch' hanno febbre periodica, e mitiga il dolor delle reni, e della veſcica, imperocchè rarifica i pori, e le vie del corpo, e caccia gli umori, ſottigliando, con l' orina, e col ſudore, e mondifica il fegato, e le ferite, e apre la loro oppilazione, e le loro apoſteme cura, maſſimamente quelle, che ſon nelle reni, e diſſolve la ventuſità della colica. È peſto, e meſſo nella natura della femmina, provoca i meſtrui, e caccia fuori la ſecondina, e la creatura morta; il quale ancora dato a bere, mondifica il feto dagli umor groſſi, e viſcoſi.

Del Pſillo.

CAP. XC.

IL Pſillo è freddo, e umido nel quarto grado, ed è un' erba, il cui ſeme, pſillo s' appella, il qual ſe-

me ſi debbe nelle medicine mettere. Coglieſi nella State, e ſerbaſi per due anni, ed ha virtù di purgare, e di raffreddare, e di mondificare, o vero mollificare. Contr' alla ſecchezza della lingua, nelle febbri acute, ſi prenda il ſuo ſeme, e ſi leghi in ſottiliſſimo panno, e metraſi nell' acqua, e raſa prima la lingua col coltello di legno, ſen' unga la lingua. Contr' alla ſecchezza de' membri ſpiritali, e coſtrizione del ventre, nell' acute febbri, ſi prenda il pſillo, e ſi metta in acqua, e ſi laſci alquanto. Appreſſo, gittata via quell' acqua, ſi dia con l'acqua fredda in iſciroppo. Anche ſi mette convenientemente il pſillo nello ſciroppo, contr' all' acute febbri, e deſi tanto cuocere, che la gocciola s' accoſti alla meſtola, la qual toſto vi s' appicca per la viſcoſitade del detto pſillo. Contr' alla diſſenteria deſi prendere il pſillo, e ardere in alcun teſto, e fattone polvere, ſi dia con uovo da inghiottire, e con acqua roſata, che fia meglio, ſe ciò avvien per vizio delle budella di ſopra. Ma ſe addiveniſſe per vizio delle budella di ſotto, ſi faccia ſuppoſta della ſua polvere. E a queſta medeſima coſa, facciaſi impiaſtro della ſua polvere, con albume d' uovo, e con un poco d' aceto, e acqua roſata ſopra 'l pettignone, e ſopra le reni, o ſopra 'l bellìco, s' avvien per vizio delle budella di ſopra. Contra 'l fluſſo del ſangue del naſo, vale quel medeſimo impiaſtro, ſopra la fronte, e ſopra le tempie, o ſi metta nelle nari, eſſendo fatto della ſua polvere, e del ſugo della ſanguinaria. Contr' alle calde apoſteme, ſi prenda un ſacchetto pieno di ſeme di pſillo, e vi ſi ponga ſpeſſo ſu. Contr' all' aſprità de' capelli, ſi prenda l' acque delle decozioni del pſillo, e ſene lavi il capo. Anche per la ſua freddezza, e umidità, conſerva la canfora, perocchè la canfora è di troppo ſottil ſuſtanzia.

Della

Della Piantaggine.

CAP. XCI.

LA Piantaggine, la quale per altro nome è detta Lingua ericina, o petacciuola, è fredda, e secca, le cui foglie secche saldano ottimamente le ferite, e a questo niuna cosa è migliore, secondo che dice Dioscoride. E par mirabil cosa, che se si bee il sugo di tre barbe di quella, con tre once di vino, alcuna volta cura la terzana, e se si bee il sugo di quattro, con quatr' once di vino, alcuna volta cura la quartana. Anche dice Dioscoride, che sana le ferite del can rabbioso, e ajuta gl' idropici, e contrasta al veleno, e 'l suo sugo uccide i lombrichi, e mitiga la gran soluzion del ventre, e costrigne i mestrui, ripercuote gli enfiamenti delle posteme, nel cominciamento, e disfagli: e reprime, e mondifica le gengìe enfiate, e piene di sangue.

Del Polipodio.

CAP. XCII.

IL Polipodio è caldo nel quarto grado, e secco nel secondo, secondo alcuni, ma altri dicono, che è caldo, e secco nel secondo grado, ed è un' erba simigliante alla felce, la quale cresce sopra le querce, e sopra le pietre, e muri, e volgarmente s' appella felce quercina: ma quella, che cresce nelle querce è migliore. La sua radice colta, e alquanto netta, e secca al Sole, per un dì, si conserva in molta efficacia, per due anni. E quella, la quale, rompendola, mostra secchezza, si dee gittar via, ed ha virtù di dis-

sol-

ſolvere, di conſumare, e di purgare, principalmente la flemma, e la malinconia, e maſſimamente dallo ſtomaco, e dalle budella: ed è un pò laſſativa. E nota, che nella cocitura del Polipodio, ſi dee mettere alcuna coſa, che cacci via la ventuſità, sì come anici, finocchio, e comìno, perocchè 'l Polipodio ſolo muta gli umori in ventuſità. Anche l' uſiamo ne' compoſti, nelle cociture, e nelle confezioni, e nel brodo della gallina, o d' altra carne. Ancora diamo la ſua polvere a ſolvere, e vale alla cotidiana, e alla terzana, per cagion di collera gialla, o citrina, e ſolve ancora l' oppilazion del fegato, per groſſi, e viſcoſi umori. Anche vale alla febbre quartana, e a quelli, ch' hanno mal di fianco, e colica, e a quelli, ch' hanno flemma mucilaginoſa nelle budella, utilmente ſovviene. Contr' alla quotidiana, e al mal di fianco, e alopetìa, e al dolore delle giunture, e a conſervazion di ſantà, cotal ſia l' uſo. Prendaſi il Polipodio, e ſi peſti in quantità d' once una, o di due, il più, s' egli è molto laſſativo, e ſi cuoca in acqua con le ſuſine, e viuole, giugnendovi ſeme di finocchio, e d' anici, in molta quantitade; e colato, ſi dia la mattina, o la ſera allo 'nfermo.

Della Paſtinaca.

CAP. XCIII.

LA Paſtinaca ſi ſemina del meſe di Dicembre, di Gennajo, e di Febbrajo, e di Marzo, in terra graſſa, e ſoluta, e di dentro cavata, e ottimamente lavorata, ed è di due maniere, ſalvatica, e dimeſtica: e ciaſcuna nelle radici è di duro nutrimento, e meno nutriſce, che la rapa: ma ha alcuna acuità, onde ſottiglia, e fa ſoluzione, e però provoca i meſtrui, e l' ori-

l'orina. Ha ancora in ſe alcuna virtude infiammativa, per la quale ajuta il coito, la quale, quando ſi coſtuma, genera ſangue non laudabile. Adunque, acciocchè ſi riduca a temperamento, ſi convien due volte leſſare, e gittata via l'acqua, tre volte ſi cuoca. La paſtinaca ſalvatica, per altro vocabolo, è appellata dauco aſinino, e la dimeſtica dauco cretico. E la loro radice, ſecondo Iſac, è calda nel mezzo del ſecondo grado, e umida nel mezzo del primo. Ma le foglie, e i fiori, ſecondo gli altri, ſon calde, e ſecche nel terzo grado, e l'una per l'altra ſi mette nelle medicine, perocchè ſon quaſi d'una medeſima virtude. Ma la dimeſtica è migliore. Anche è un'altra paſtinaca, la quale è roſſa, e puoſſi mangiar cruda: e cotta co' navoni, fa belliſſime compoſte, abbellite con color roſſo, la qual ſi ſemina a modo dell'altre paſtinache. La paſtinaca ſalvatica ha efficacia, e operazione, ſpezialmente, ſecondo le ſue foglie, e fiori, ma poco, ſecondo le ſue radici. Queſta erba ſi dee cogliere, quando produce i fiori, gettate via le radici, e deſi in luogo ombroſo ſeccare, e ſerbaſi per tutto l'anno, ed ha virtù diſſolutiva, conſumativa, e attrattiva. Di ſua qualitade è diuretica, per la ſua ſuſtanzia ſottile. Contr' alla fredda reuma, ſi metta in ſacchetti, ſopra 'l capo, della polvere fatta della predetta erba, ben calda. Al dolor dello ſtomaco, per ventuſità, o per freddezza, e contr' alla ſtranguria, e diſſuria, e contr' alla colica, ed iliaca paſſione, ſi dia il vin, dove ſarà cotta, e l'erba, in molta quantità cotta in vino, e olio, e pongaſi ſopra 'l luogo dogliente. Contr' a ſtranguria, e diſſuria, e vizio di pietra, ſi dia il vin della decozion del ſuo ſeme, e di ſaſſefrica. Contr' all'oppilazion di fegato, e di milza, per cagion fredda, e contr' a idropiſia, facciaſi ſciroppo del ſugo del finocchio, e della decozion ſua.

Contr'

Contr' a durezza di fegato, e di milza, pongaſi l' erba, in molta quantità, in vino, e olio, e ſia così macerata per dieci dì, e 'l decimo dì ſi cuoca, infinattanto, che ſi riduca in olio, e tutto 'l vino ſia conſumato: e ſi priema l' erba ottimamente, e quel che rimane; ſi coli, e ſi prenda poi la colatura, e ſi ponga al fuoco, e aggiuntovi cera, ſene faccia cerotto, il quale, contr' alle predette coſe, e contr' a cotali apoſteme, è convenevole.

Della Porcellana.

CAP. XCIV.

LA Porcellana, quaſi in qualunque tempo ſi ſemina, naſce vegnente il caldo, e ſpezialmente del meſe d' Aprile, di Maggio, e di Giugno: e puoſſi ſeminar per ſe, e miſchiata con polvere, e ottimamente alligna fra i cavoli, e intra le cipolle, e i porri: e ſeminaſi convenevolmente nelle vigne, e deſidera terren graſſo molto, acciocchè ottimamente creſca: e dove ſarà una volta ſeminata, naſcerà ciaſcuno anno ſeguente, e maſſimamente, ſe in quel luogo ſarà pervenuta ad alcuna maturitade. E riceve gran danno nel tempo aſciutto, ſe per continuo adacquamento non s' ajuta, e ſotto l' ombre degli arbori non fa ceſpuglio. E ſonne di due ſpezie, perocch' egli è una ſpezie di porcellana, ch' ha le ſue foglie molto larghe, la qual s' appella romana, o vero beneventana, e queſta cotale è umida molto, ma di poco ſapore. Sono altre porcellane comuni, le quali fanno picciole foglie, e queſta è meno umida, ma più ſaporoſa. E ſe ſi ſeminerà intra l' altre erbe, ſeminate fitte, non ſi potrà dilatar, nè creſcere, nè far ceſto. La porcellana è fredda nel terzo grado, e umida nel ſecondo:

e

e quando è verde, è di molta efficacia, e ſecca non è di tanta, ed ha virtù d' ammorbidare, e d' inmollare, e di raffreddare: e cruda, e cotta è ottimo cibo a' febbricitanti. Contra 'l coſtrignimento del ventre ſi debbe cuocere in acqua con ſuſine, e mangi lo 'nfermo le ſuſine, e le porcellane, e poi beva l' acqua. Anche è da ſapere, che la porcellana convenevolmente ſi pone nelle coſe diuretiche. Anche la porcellana ha in ſe alcuna lazzitade, o vero afrezza, ed imperò conforta lo ſtomaco, e le budella, e vale contr' alle ferite, che naſcono nelle reni, e nella veſcica. Vale ancora al fluſſo del ſangue, e ſtrigne qualunque luogo, onde foſſe uſcito. Anche ſe nel capo, o nella fronte, o ver nelle tempie ſene fa unzione, rimuove il dolore, e 'l calore. Ancor vale, mangiata, contr' alla diſſenteria, e vale a coloro, che hanno collerici aſſalimenti. Avicenna dice, che la porcellana di ſua proprietà eradica le verruche, ſe ſi ſtropiceranno con eſſa, e rimuove l' allegamento de' denti, e toglie via la volontà del coito, ma nella calda compleſſione accreſce nel coito.

Del Papiro.

CAP. XCV.

IL Papiro ſi dice quaſi nutricamento di fuoco, imperocchè ſeccato, è molto acconcio a nutrimento del fuoco nelle lucerne, e nelle lampane, ed è un' erba, la quale è dalla parte di fuori molto piana: ed ha la ſua midolla molta bianca, ſpugnoſa, e poroſa, la qual ſuga molto l' umidità, e naſce in luoghi acquoſi, e diceſi volgarmente giunco appo noi. Seccaſi, e ſcorticaſi in modo, che rimane un pò di corteccia dall' un lato, acciocchè la midolla ſi ſoſtenga: e quan-

to ha meno della corteccia, tanto arde meglio, e più chiaro nella lampana, e più agevolmente s' accende: del quale in alcun luogo ſi fanno vaſelli, e navi, cioè in Menfi, e in India, ſecondo che dice Plinio: e queſto teſtimoniano le Storie d' Aleſſandro. Anche ſene fanno ſporticelle, e belle ſtuoje, e varie ſtoviglie, e ſene legano le vele delle navi. E certi ſono, che ne fanno veſtimenta. E dice Plinio, che la ſua midolla val molto a trar l' acqua degli orecchi, perocchè naturalmente la ſuga, e trae a ſe: ed imperò col papiro ſi cava l' acqua del vino.

Del Puleggio.

CAP. XCVI.

IL Puleggio è caldo, e ſecco nel terzo grado: coglieſi nel tempo, ch' e' fioriſce, e ſeccaſi all' ombra, e ſerbaſi per un' anno. Le ſue foglie, co' fiori, gittati via i gambi, ſi mettono nelle medicine, ed ha virtù diſſolutiva, e conſumativa. E 'l puleggio, ſcaldato in tegghia, ſanza alcun liquore, vale contr' a reuma fredda, poſto in un ſacchetto, ſopra 'l capo. Il gargariſmo, che ſi fa dell' aceto, dove ſia cotto il puleggio, e i fichi ſecchi, vale contr' alla fredda toſſa, la qual vien per umor viſcoſo, e per acquidoſo. Anche il vino della ſua decozione, vale contra 'l dolor dello ſtomaco, e delle budella, che avvegna per freddo, o per ventuſità. Anche lo 'mpiaſtro fatto di quello, cotto in vino, e poſtovi ſopra, vale a quel medeſimo. Anche il fomento fatto della ſua decozione, diſecca l' umidità della matrice, e ſtrigne il membro della femmina, e imperò le femmine di Salerno uſano molto queſta fomentazione.

Della

Della Rapa.

CAP. XCVII.

LA Rapa, quaſi in ogni aere abitevole alligna, e deſidera terra graſſa, e ſoluta, intanto, che quaſi ſia ridotta in polvere, acciocchè ottimamente alligni: e 'l ſuo ſeme, acciocchè non naſca troppo fitto, ſi ſemina miſchiato con polvere, intorno all' uſcita di Luglio, e infino a mezzo il meſe d' Agoſto, o poco dopo: e ne' luoghi caldi, e ſecchi, per tutto 'l meſe d' Agoſto, e ſpezialmente, quando la terra ſarà inrugiadata per la piova paſſata. Se ſi ſemina rada, diventa maggiore. E imperò, dove le ſue piante troppo ſpeſſe foſſ[illegible], quando ſaranno fortificate alquanto, ſene divellano alcune, e ſi traſpongano in luoghi voti, o ſi gettino. E ajutaſi molto col continuo adacquamento, e con la ſpeſſa ſarchiatura. Anche ſi ſemina ne' campi nudi, e ancora nelle ſecce acconciamente, ſe ottimamente ſaranno arate. E deſi il ſuo ſeme ſolamente con l' erpice coprire, acciocchè non ſi profondi troppo adentro. Poſſonſi ancora ottimamente ſeminare intra 'l panìco, e miglio ſerotine, quando ſi ſarchiano la ſeconda volta, e quando il panìco, e miglio ne ſarà levato, ſi doveranno ſarchiare: e allegraſi di campo ſcoperto, e molto ſi danniſica per l' ombre. Ma ſe ſarà il tempo di tanta ſecchitade, che non ſi poſſa in acconcio tempo ſeminare, ſi può in alcun luogo, acconcio da poterſi adacquare, e ombroſo ſeminar fitta, a modo di cavoli. E poi quando ſaranno creſciute le ſue piante, e la terra ſarà bagnata di piove, ſi potranno traſporre, intorno alla fine del meſe d' Agoſto, infino a mezzo Settembre, in terra ottimamente cultivata. Colgonſi

le rape del meſe d'Ottobre: e quelle, che ſaranno più belle, levate via le foglie, ſi piantano, acciocchè ſemenziſcano la State ſeguente. Delle rape ſi fanno compoſte con acqua, acciocchè di Verno, e di Quareſima, ſi poſſano aver per cuocere, in queſto modo, cioè. Che imprima ſi lavino ottimamente, e appreſſo s'ordinino nel vaſo, a ſuolo, a ſuolo: e in ciaſcun ſuolo ſi ſemini ſale, co' ſemi del finocchio, e della ſantoreggia, o ſolamente in ſale ſi ſoppreſſino, e così ſi laſcino per otto giorni: e poi vi ſi metta acqua fredda tanta, che ſi cuoprano, e così ſi conſerveranno per tutto l'anno. Anche ſene fanno compoſte con aceto, rafano, ſenape, finocchio, ſale, e mele, in queſto modo, cioè. Che nella quantità di due comunali ſecchie, ſi prenda una libbra di rafano, o più, ſe le vorrai ben forti, e ſi prenda libbra una di ſenape, e mezza di finocchio, e libbre tre di mele, e libbre una di ſale, e ſi ricida il rafano ſottilmente per lo lungo, e ſi peſti minuto, e vi ſi meſcolino i ſemi, e 'l ſale. E 'l mele ſi faccia liquido, e ſi meſcoli con ſenape, diſtemperata con ottimo aceto, intorno alla metà d'una ſecchia. Appreſſo ſi faccia ſuolo delle rape, e navoni, e carote, e paſtinache, e pere. E ſe vorrai, mele, convenevolmente cotte, e ottimamente freddate, e diviſe, e ſia fatto ſuolo, e ſi ſemini di ſopra il rafano, con gli altri ſemi, e col ſale, meſſa prima la ſenape, e gli altri ſemi, e così ſi faccia, infino, che ſieno allogate tutte, e poi ſi ſerbino. La rapa, ſecondo, che dice Iſac, è calda nel ſecondo grado, e nutrica molto più, che l'altre erbe. Tuttavolta ſi ſmaltiſce malagevolmente, e fa la carne molle, e enfiata per la ſua ventuſità, e enfiamento, e però ſucita il coito; la qual ſe ſi cuoce in acqua, e gittata via quella cocitura, ed in un'altra ſi cuoca, la ſua durezza, o vero la durezza della ſua

ſu-

ſuſtanzia, ſi tempera mezzanamente, e intra bene, e male nutricherrà. Quella, che non è ben cotta, malagevolmente ſi ſmaltiſce, e genera ventuſità, e fa oppilazion ne' pori. Ed imperò è utile, ſe due volte ſi cuoce, e ciaſcuna acqua ſi gitti, e ſi ricuoca con graſſiſſima carne. Ancora, ſecondo medicina, è convenevole a' gottoſi, ſe del ſuo brodo ſi lavino i piedi.

Del Rafano.

CAP. XCVIII.

IL Rafano non ſi ſemina, imperocchè non ha ſeme, ma ſi pianta la ſua corona freſca tutta, o mezza: o ſi fanno delle ſue radici picciole parti, e ſi piantano di Novembre, di Dicembre, e di Gennajo, di Febbrajo, e di Marzo, e deſidera terra profondamente cavata, ſoluta, graſſa, e ottimamente lavorata, sì come tutte l'altre erbe, le cui radici deſideriamo, che diventino groſſe, e lunghe. E uſiamo il rafano ſpezialmente, quando facciamo compoſte delle rape. Il rafano, è caldo, e ſecco nel ſecondo grado, e la ſua radice ſi confà più ad uſo di medicina, verde, e ſecca, ma meglio è verde, ed ha virtù inciſiva, e riſolutiva, e faſſene convenevole oſſimele, in queſto modo, cioè. Che ſi prendono le cortecce delle ſue radici, e ſi peſtano alquanto, e ſi laſciano due, o tre giorni in aceto. Poi vi ſi giugne la terza parte di mele: e cotale oſſimele vale contr'alla quartana, e quotidiana, ſe non foſſe già di flemma ſalſa. E ſe nello ſtomaco foſſero umori freddi, e indigeſti, ſi prendano le cortecce del rafano, e tuffate nel mele, e nell'aceto, ſene ſatolli lo 'nfermo: e poi bea l'acqua calda, e ſi metta le dita in bocca, o la penna intinta nell'olio, e ſi provochi il vomito. Contr'al-

la

la durezza della milza, e del fegato, ſi prenda la detta erba, e cotta nel vino, e nell' olio, vi s' impiaſtri. Anche impiaſtrata al pettignone rimuove la ſtranguria. Anche ha il rafano tal proprietà, che ſe un pezzuol ſene pon ſopra lo ſcarpione, l' uccide. E imperò dice Democrito, che chi aveſſe la mano unta del ſeme maturo del rafano, ſanza ſuo nocimento, può trattare i ſerpenti. Ermes dice, che ſe 'l ſugo del rafano ſi meſcoli con ſugo di lombrichi della terra, peſti, e ſi ſpremino con panno, e in quel ſugo ſi ſpenga il coltello, quel coltello taglierà il ferro, come foſſe piombo. Anche s' è trovato, che prendendo il rafano, e peſtandolo, e legandolo col ſuo ſugo, ſopra 'l capo raſo del maniaco, il detto infermo è guarito. Anche ſi dice, che il rafano è nimico alle viti, e diceſi, che ſe vi ſi pianta preſſo, per diſcordamento di natura, tornano addietro, ſecondo che Palladio, eſperto Agricoltor, dice.

Della Radice.

CAP. XCIX.

LA Radice è un' erba, la cui radice così s' appella, e dilettaſi in aere nebbioſo, avvegnachè in ogni aere naſca, e alligni. Anche ama terra graſſa, e ſoluta, e lungamente lavorata, e rivolta, e profondamente cavata, e ſchifa tufo, e ghiaja. Seminaſi del meſe di Luglio, o intorno alla fine di Giugno, in luoghi temperati; e del meſe d' Agoſto, e di Settembre in luoghi caldi, e ſecchi. E deonſi ſeminare con grandi ſpazii, e adentro cavati: e nell' arene diventano migliori. Anche ſi ſeminano dopo la nuova piova, ſe non foſſero già, che ſi poteſſero adacquare; e ſi deono incontanente coprire con leggier marroncello.

E non vi ſi dee metter letame, ma paglia innanzi, perocchè ne diventano fungoſe, e ſe s' adacquano ſpeſſo con acqua ſalſa, diverranno più ſoavi. E quelle radici, che ſon men forti, e che hanno le foglie più late, e più verzicanti, ſi dice, che ſon le femmine, onde prenderemo di queſte cotali i ſemi. Anche ſi crede, che diventeranno maggiori, ſe levatone via le foglie, e laſciatone una picciola foglia, ſpeſſo ſi coprano con la terra, onde ottimamente ſi piantano ne' ſolchi, acciocchè la terra ſi poſſa più ſpeſſo, intorno ad eſſe, adunare. E ſe delle troppo forti, vorrai far dolci, macerrai in mele il ſuo ſeme, per un dì, e una notte. La radice è calda, e ſecca nel ſecondo grado, ed è di minor nutrimento, che la rapa, per la ſua acuità. E 'l ſuo nutrimento è groſſo, e duro allo ſtomaco, e nocivo alla digeſtione, e non è convenevole agli occhi, nè a' denti, nè a tutte ferite, e dolori, preſa, ſecondo cibo. Ma ſecondo medicina, è purgativa delle reni, e della veſcica de' groſſi umori, e provoca l' orina, e mangiata, rompe la pietra. E ſe ſi mangia cotta, vale alla toſſa, che avvenga per fredda, e umida cagione: e mangiata, ſecondo cibo genera torzione, e enfiamento, e diventa nociva allo ſtomaco: la qual coſa teſtimonia il puzzolente rutto, ch' avvien per quella, maſſimamente innanzi al cibo: imperocchè quella, che ſi dà a quelli, che ſon digiuni a mangiare, ſollieva il cibo, e coſtrignelo, che non diſcenda al luogo, dove ſi cuoce: onde diventa cagione d' indurar la digeſtione, e di provocare il vomito, maſſimamente a coloro, che naturalmente hanno ventuſità nello ſtomaco. Ma preſa dopo 'l cibo, genera minor ventuſitade, e con la ſua gravezza, diſcende giù, e avvalla il cibo al luogo, dove ſi cuoce, e lo ſmaltiſce, come ſi conviene: imperò coloro, che la voleſſero per provocare il vomito, la deono

prendere innanzi al cibo. Anche la ſua virtù è ſi-
ſe a quella del rafano, e contr' alle medeſime ca-
ioni, in quel modo ſi dia, ma non è tanto efficace.

Della Ruta.

CAP. C.

LA Ruta ſi ſemina del meſe d' Agoſto, e meglio ſi propaggina, e ſi diſtende, rompendo i ramicelli, e ficcandogli nella terra. E ſe le ſommità d' alcuno ſuo ramicello ſi china alla terra, incontanente, che ſono fitte nella terra, s' appigliano, e malagevolmente ſi ſecca. Dice Plinio, che la ruta ha in odio, e ſchifa il freddo Verno, e l' acqua, e allegraſi de' tempi ſecchi, e vuolſi nudrire in terra bianca, o in cenere. Ed ama il fico, intanto, che ſott' eſſo, o allato ad eſſo, meglio, che in altra parte alligna: e quando è invecchiata, diventa legnoſa, ſe co' ſuo' rami, ogni anno, con terra, infino alle foglie, non ſi cuopre. E quando è indurata, e fatta legnoſa, non pulula bene, ſe non ſi taglia appreſſo alle radici, imperocchè allora, rinnovati i rami, torna giovane. La ruta è calda, e ſecca nel ſecondo grado, ed è di due maniere, cioè dimeſtica, e ſalvatica, la quale s' appella pigàmo. Le ſue foglie, e ſeme ſi confanno ad uſo di medicina, e ſi poſſono i ſuoi ſemi ſerbare per cinque anni, e le ſue foglie ſecche, per un' anno, e la ſua virtù è diuretica, diſſipativa, e conſumativa. Contr' a doglia di capo, ed epileſſia, ſi prenda alquanto del ſuo ſugo ſcaldato, e ſi metta nel naſo, imperocchè mena fuori la flemma, e mondifica il cerebro. Anche il vino della ruta, dove ſarà cotta, vale a quel medeſimo. Contra 'l difetto della viſta, per fummoſità collerica, ſi prenda la ruta, e ſi metta nel doglio de vi-

vino, e poi l' uſi lo 'nfermo. Anche, ſe ſi miſchia con acqua roſata, e ſi pone ſopra gli occhi ciſpoſi, o vero ſanguinoſi, mirabilmente gli mondifica, e ſana. Contra 'l dolor de' denti, ſi prenda la ruta, e s' impiaſtri ſopra 'l luogo, dove è il dolore: o ſi faccia così, cioè. Che ſi prenda il ſuo gambo, e s' arda alquanto al fuoco, e s' incenda, e la ſua concavità cauterizza, e molto giova. Contr' alla frigidità dello ſtomaco, e la ſua paraliſia, e ancora degli altri membri, ſi dia il vino, dove ſarà cotta la ruta, e la radice del finocchio, o la ſua polvere, col ſugo. Ancora, contr' alla ſtranguria, e diſſuria, ſi prenda la ruta, cotta in vino, ed in olio, e s' impiaſtri al pettignone. Contra tenaſmon, per cagion fredda, ſi prenda la ruta, e ſi cuoca in vino, e ſene faccia ἠχρισα o ſi prenda di buon vino, e ſi ſcaldi, e ſi gitti ſopra la ruta, e lo 'nfermo riceva il fummo per imbuto. A provocare i meſtrui, e la creatura morta, e a menare fuori la ſeconda, ſi dia la triferamagna, col ſugo della ruta: e quel medeſimo adopera il ſugo peſtato, e' ſuo' talli, o vero cime giovani, fritte nell' olio, e poſte ſopra 'l luogo. Contra 'l dolor di fuori per percoſſa, o per altra cagione, ſi prenda la ruta, e ſcaldata in teſto, vi ſi ponga, ſanz' altro liquore. Contra ciſpità, e roſſor degli occhi, ſi tolga la polvere del comìno, e ſi confetti col ſugo della ruta; e intintavi la bambagia, ſi ponga ſopra gli occhi. Anche la ruta bevuta, vale contr' a veleno bevuto, e contra 'l morſo degli animali velenoſi: e anche, ſe vi s' impiaſtra, adopera il ſimigliante. E nota, che chi foſſe coperto tutto di ruta verde, potrebbe ſicuramente andare al baſiliſco. Anche dicono Plinio, e Dioſcoride, e Goſtantino, che quando la donnola s' apparecchia di combattere col ſerpente, mangia la ruta, e guernita del ſuo odore, e virtude, ſicuramente aſſa-

liſce, e uccide il baſaliſco. E il ſuo odore ſcaccia le botte degli orti, e tutte coſe venenoſe, ed imperò acconciamente ſi pianta in luoghi, ove ſi riparano l'api. Anche coloro, che ſono unti del ſuo ſugo, non poſſono da ſcarpioni, nè da ragnoli, nè da api eſſer punti.

Della Robbia.

CAP. CI.

LA Robbia deſidera terra ſoluta, e graſſa, acciocchè ottimamente alligni, tuttavolta alligna in terreno mezzanamente graſſo, la quale ſi dee cavare profondamente con le vanghe, del meſe d'Ottobre, e di Novembre; e 'l ſeguente meſe di Marzo, o di Febbrajo, o d'Aprile, ſi ſemina, ſpeſſa, come 'l grano, o come la ſpelda. E fannoſi le porche, sì come negli orti, o quaderni, sì come nel ſeminar del grano. E ſi dee il ſuo ſeme, col raſtro, ſolamente coprire, e da tutte l'erbe, e radici, e maſſimamente dalla gramigna, ottimamente purgare, quando ſi vanga, e quando ſi fanno le porche. Appreſſo ſi roncano, quandunche rinaſcano l'erbe in eſſa, con le mani, e col ſarchioncello. Poi d'Agoſto, quando i ſemi ſaranno neri, ſi colgano, con tutta l'erba, e ſecchi bene, ſi conſervino al fummo. E poi del meſe d'Ottobre, di Dicembre, o ver di Novembre, ſi cavino i ſolchi, e di quella terra ſi cuoprano un pò le porche. Poi appreſſo, la State ſeguente, ſi ronca, quantunque fiate l'erbe naſcano in eſſa, e del meſe d'Agoſto, da capo, ſi colgono i ſemi, sì come è detto. Anche le ſue radici, cavata la terra, a poco a poco, ſott'eſſe ſi colgono, a cui piace di coglierle, e ſeccanſi al Sole. Ma meglio

glio è, che all' anno ſeguente ſi laſcino in terra, acciocchè diventino più groſſe, e migliori, cavando ancora i ſolchi, e coprendo le porche, sì come è detto. E quando le ſue radici ſon ſecche, ſi battono co' coreggiati, acciocchè ſi rompano, e ſi purghino dalla terra, e dalla polvere, o diventin chiare, e ſe ſene fa polvere, varrà meglio. E nota, che la terra, dove la robbia ſi pone, ſi potrebbe cavar ſolamente con l'aratro, meſſo bene adenrro.

Degli Spinaci.

CAP. CII.

GLi Spinaci ottimamente ſi ſeminano del meſe di Settembre, e d' Ottobre, per lo Verno, e per la Quareſima ſeguente. Anche del meſe di Dicembre, di Gennajo, e di Febbrajo, e di Marzo, per lo meſe d' Aprile, e di Maggio: e ancora negli altri meſi ſi poſſono ſeminare. Seminanſi ſoli anche nell' ajuole, e miſchiati ancora con l' altre erbe, in terra graſſa, e ben lavorata. E quando ſi colgono, ſe una volta ſi taglia la metà del ſuo gambo, e l' altra volta l' altra, durerà lungamente la ſua utilitade. Gli ſpinaci ſon freddi, e umidi nella fine del primo grado, e ammolliſcono il ventre, e vagliono alla gola, a chi aveſſe dolor di ſangue, e collera roſſa, e ſon migliori allo ſtomaco, che gli atrepici.

Dello Strigio, cioè Solatro, e Morella.

CAP. CIII.

LO Strigio, Solatro, e Morella è una medeſima erba, ed è fredda, e ſecca, e diuretica alquanto:

e quando è verde, quanto alle foglie, e i fiori, è di molta efficacia (e ſecca niente adopera) ed ha virtù refrigerativa. Contr' all' oppilazion della milza, e del fegato, e maſſimamente contr' all' itterizia, quando è oppilata la parte di ſopra del ciſtis fellis, ſi dia il ſuo ſugo a bere, o ſi faccia ſciroppo di zucchero, e del ſuo ſugo: o ſi dieno, e varrà meglio, once due del ſuo ſugo, con cinque ſcropule di Reubarbaro. Contr' alla poſtema dello ſtomaco, e delle budella, e del fegato, ſi dia il ſuo ſugo, con l' acqua dell' orzo. Contra 'l riſcaldamento del fegato, ſi prenda una pezza intinta nel ſuo ſugo, e vi ſi ponga ſuſo: e quel medeſimo ſi faccia ſopra la calda gotta, o vi ſi ponga ſpeſſo la ſua erba peſta. Anche varrà meglio, ſe col ſuo ſugo ſi giugne aceto, o agreſto, o olio roſato. Contra 'l caldo apoſtema, nel cominciamento, ſi prenda la detta erba peſta, e vi ſi ponga, per far tornare addietro la ſua materia.

Della Sempreviva.

CAP. CIV.

LA Sempreviva, cioè barbajovis, è un' erba così nominata, perocchè ſempre ſi truova verde, ed è fredda nel ſecondo grado, e ſecca nel primo; e quando è verde, è di molta efficacia, e ſecca, di niuna operazione, ed ha virtù rifrigerativa. Le pezze intinte nel ſugo ſuo, e nell' aceto, ed in agreſto, e poſte ſopra 'l fegato, molto vagliono contr' alla ſua caldezza, e contra dolor, per calda cagione. Anche l' erba trita, e ſopra poſta, vale contr' agli apoſtemi caldi, nello 'ncominciamento, alla ripercuſſion della materia, avvegnachè, ſpeſſando la materia, poſcia noccia. Contro a arſura di fuoco, o d' acqua, ſi faccia un-

unguento del ſugo ſuo, e d' olio roſato, e di cera, ma non dee porſi ne' primi quattro dì, ma deeſi ricevere il fummo della ſua evaporazione: onde imprima ugniamo con ſapone, e con ſimiglianti coſe, poſcia col predetto unguento: e contr' a fluſſo di ſangue, il quale ſi fa per bollizion ſua nel fegato, e nelle reni, nella State, le faldelle, intinte nel ſugo ſuo, e nell' acqua roſata, ſi pongano alla fronte, e alle tempie, e al gozzo.

Del Satirione, o vero Appio.

CAP. CV.

IL Satirione ſi tiene, che ſia l' Appio ſalvatico, ed è caldo, e ſecco nel terzo grado, ed ha virtù attrattiva dalle parti remote, onde i ſuoi teſticoli, confetti con mele, provocano il coito. Ma meglio ſi fa confezione di quelli, e de' datteri, piſtacchi, e del mele. Anche il ſuo ſugo, dato con l' oſſimele, vale agli artetici.

Della Sponſaſolis.

CAP. CVI.

LA Sponſaſolis, la cicoria incuba, e 'l ſolſequio, è tutta un' erba, ed è fredda, e umida. La quale erba, mangiata, vale contr' a veleno, ſe ſia per morſo. Anche il ſuo ſugo, ſe ſi porrà ſopra 'l fegato, vale alla ſua oppilazione, per calda cagione fatta. Anche vale, contra 'l ſuo riſcaldamento.

Del Silermontano.

CAP. CVII.

IL Silermontano, o 'l ſileos, è caldo, e ſecco in ſecondo grado, e 'l ſuo ſeme ſi può per tre anni ſerbare, e metteſi quello nelle medicine, ed ha virtù diuretica, diſſolutiva, conſumativa, e attrattiva. Contr' all' aſma, per fredda cagione, ſi dia il vino, dove ſarà cotto il ſilermontano, o la ſua polvere, con fichi ſecchi arroſtiti. Contr' all' oppilazion del fegato, delle reni, e della veſcica, e contr' alla ſtranguria, e diſſuria, ſi dia il vino della ſua decozione.

Della Strafizzeca.

CAP. CVIII.

LA Strafizzeca è calda, e ſecca nel terzo grado, ed è ſeme d' un' erba così appellata, il quale è di grande efficacia, ed è detto capopurgio, perocchè purga il capo dalla flemma, e aſciuga l' uvola, e fa ſchifare la reuma, e lo ſtomaco mondifica. E 'l vino della ſua decozione, e delle roſe, contra le predette coſe, ſi gargarizzi. Contra la rogna, e pidocchi vale l' unguento fatto della ſua polvere, e aceto. Anche vale contr' alla parlaſia, ſe ſene farà unzione. E la polvere del ſuo ſeme vale contra i lombrichi, data col mele.

Della Squilla.

CAP. CIX.

LA Squilla è calda, e ſecca in ſecondo grado, ed è un' erba ſimigliante a cipolla, onde la ſua radice groſſa ſi confà più ad uſo di medicina, che le foglie, e per ſe ſola è mortale, la cui virtù è diuretica, onde vale alla digeſtione della materia, così in quotidiana, come in quartana. Vale anche contr' all' oppilazion della milza, e del fegato, e contr' alla doglia del fianco, e delle giunture, ſecondo che dice Iſac: e contr' alle predette infertà cotale ſia l' uſo, cioè. Che ſi divida per mezzo, e tante tuniche dalla parte d' entro ſi gettino, quante dalla parte di fuori, e tante ſene ſerbino nel mezzo. Quelle di fuori ſi deon gittare, perocchè ſon venenoſe, e molto calde. Simigliantemente ſi gettino quelle d' entro, perocchè per troppa freddezza, ſono mortali. Quelle del mezzo ſon temperate, onde di queſte ſi faccia decozione nel forno, involte nella paſta, e poi ſi cuocano in aceto, e nella colatura ſi giunga mele. E ſe vuogli, che l' oſſimele aoperi più fortemente, non cuocer la ſquilla nella paſta, ma nell' aceto ſolamente: e vale contr' a ogni dolor della parte di fuori, per fredda cagione.

Della Senape.

CAP. CX.

LA Senape ſi ſemina innanzi al Verno, e dopo, e deſidera terra graſſa: e ſe ſi ſemina rada, diventa migliore: ma ſe foſſe troppo ſpeſſa, ſene poſſono al-

alcune piante levare, e altrove traſporre. Queſta erba multiplica in tal maniera, che là dove ſi ſemina una volta, appena poi quel luogo ſene può liberare, e dove cade il ſuo ſeme, al poſtutto germoglia, e verzica. La ſenape è calda, e ſecca nel mezzo del quarto grado, e intendi del ſeme, non mica dell' erba, il quale colto, per cinque anni ſi ſerba, ed ha virtù di diſſolvere, di conſumare, d' attrarre, e di ſottigliare. Contr' alla parlaſia della lingua, vale lo ſuo ſeme maſticato, e ſotto la lingua ritenuto. Contr' alla parlaſia degli altri membri, ſi metta in un ſacchetto, e ſi cuoca in vino, e pongaſi ſopra 'l luogo, ove la doglia è, e ſpezialmente nel cominciamento della infermitade. La ſua polvere, poſta alle nari, fa ſtarnutire, e mondifica il cervello dalle ſuperfluitadi. Contr' all' aſma antica, per umor viſcoſo, ſi dia il vino, dove ſia cotta ſenape, e fichi ſecchi. Contr' all' oppilazion della milza, e del fegato, e contr' alla flemma bianca, ſi cuoca in acqua la ſenape, con la radice del finocchio; e colata, vi ſi ponga mele, e ſi dia allo 'nfermo cotal decozione. Contr' alla durezza della milza, ſi peſti la ſua erba, con la ſugna del porco, ottimamente, e ſi ponga ſopr' eſſa. Anche il fomento fatto della ſua acqua, ove ſarà cotta, mena fuori i meſtrui. Ancora la detta erba cotta in vino, e impiaſtrata, ſolve la ſtranguria, e la diſſenteria. Il vino anche, dove ſarà il ſuo ſeme cotto, e de' draganti inſieme, diſecca l' umidità dell' uvola, del cerebro, e delle fauci, e vi ſi metta draganti, acciocchè non riarda, e dibucci. Pittagora commenda la ſenape ſopra tutte l' altre erbe. Onde Plinio dice, che la ſenape ſottiglia, e purga i groſſi, e viſcoſi umori, e ſana i morſi de' ſerpenti, e degli ſcarpioni, giugnendo con eſſa aceto; e vince i veneni de' funghi, e mitiga il dolor de' denti, e paſſa al cerebro, e quel mirabilmente

pur-

purga. Rompe la pietra, e i meſtrui provoca, ed eccita l'appetito, e conforta lo ſtomaco, e ajuta gli epilentici, e ſana gl'idropici, eccita i letargici, e ajutagli tutti molto, e purga i capelli, e il lor cadimento coſtrigne: i bucinamenti degli orecchi rimuove, e purga la ſcurità degli occhi, e ſovviene a' paralitici, perchè apre i pori, e diſſolve l'umor, che bagna i nervi, e conſuma: e dice, ch'è maggior virtude nel ſeme, che nell'erba.

Dello Stuzio, cioè Cavolino ſalvatico.

CAP. CXI.

LO Stuzio, e 'l Cavolino ſalvatico ſono una medeſima coſa, il quale è caldo, e ſecco nel ſecondo grado. Il ſuo ſeme, e 'l ſugo delle foglie ſi confanno ad uſo di medicina. Contr' alla parlaſia della lingua ſi prenda il ſuo ſeme maſticato, e ſi tenga ſotto la lingua, per grande ſpazio. E ſe foſſe in altra parte del corpo, ſi prendano le ſue foglie, e ſi cuocano nel vino, e vi ſi pongano. Contr' alla litargia, ſi prenda la polvere del ſuo ſeme, e ſi metta nel naſo. Anche ſi faccia decozion del ſuo ſeme peſto, e del ſugo della ruta ſalvatica, in aceto fortiſſimo, del quale poi ſi ſtropiccino le parti del capo diritte, le quali prima ſi deon radere. Anche la fomentazione delle ſue foglie, cotte in vino, e olio, ſolve la ſtranguria, e diſſuria, e diſſolve i meſtrui. Anche lo 'mpiaſtro delle ſue foglie, cotte in vino, e olio, poſte ſopra 'l pettignone, e ſopra la verga, provoca l'orina.

Dello Scordeon, cioè Aglio ſalvatico.

CAP. CXII.

LO Scordeon, cioè l' Aglio ſalvatico, è caldo, e ſecco nel terzo grado, il cui fiore ſolamente è medicinale: onde l' acqua, o vero il vino, ove ſarà cotto, mondifica i membri ſpiritali dalla flemma, e vale contra 'l dolor dello ſtomaco, e delle budella, per ventuſità, e contr' all' oppilazion della milza, e del ſegato, per fredda cagione. Anche ſolve la ſtranguria, e diſſuria, e diſſenteria.

Degli Sparagi.

CAP. CXIII.

GLi Sparagi ſon caldi, e ſecchi nel terzo grado, il cui frutto è ſeme ſi confà a medicina, e le ſue tenere vette, cotte con la carne, o vero con l' acqua, vagliono contr' all' oppilazion della milza, e del ſegato, e diſſolve la ſtranguria. Anche vagliono contra 'l dolor dello ſtomaco, e delle budella, e contra 'l mal del fianco. Anche il vino dove il ſuo ſeme ſarà cotto, vale contro alle predette coſe.

Del Siſimbrio.

CAP. CXIV.

IL Siſimbrio è caldo, e ſecco nel terzo grado, ed è di due maniere, cioè dimeſtico, e ſalvatico, il quale ſi chiama calamento, la cui virtude è diuretica, e diſſipativa, e conſumativa. Contra 'l vizio del

pet-

petto, ſi faccia poltiglia di farina d' orzo, e d' acqua, e vi ſi ponga, cioè vi s' aggiunga la polvere del ſiſimbrio, e ſi dia allo 'nfermo. Contr' alla fredda reuma, ſi prendano le ſue foglie, e ſi mettano in un vaſello, e s' arroſtiſcano, ſanza alcun liquore, e ſi mettano in un ſacchetto, e ponganſi ſopra 'l capo. Anche 'l vino dove ſarà cotto, vale contra 'l dolor dello ſtomaco, e delle budella, per frigidità, e contr' all' oppilazion della milza, e del fegato, e apre le vie dell' orina. Anche la ſua erba cotta in vino, e impiaſtrata, vale contra 'l dolor dello ſtomaco, per ventuſità, e ancora mena fuori i meſtrui, e mondifica la matrice, e la ſua fomentazione ajuta la concezione.

Della Salvia.

CAP. CXV.

LA Salvia ſi pianta con le piante, e co' rami giovani, del meſe d' Ottobre, e di Novembre, e meglio del meſe di Marzo. La ſalvia è calda nel primo grado, e ſecca nel ſecondo, le cui foglie ſolamente ſi confanno a uſo di medicina, verdi, e ſecche, e ſi ſerbano per un' anno: ed è ſalvia dimeſtica, e ſalvatica. La ſalvatica ſi chiama eupatorium. La dimeſtica è più conſumativa, e confortativa, e la ſalvatica e più riſolutiva. Il vino, dove ſarà cotta la ſalvia, vale contr' alla parlaſia, ed epileſſia. Ancora cotta in vino, e 'mpiaſtrata ſopra le parti paralitiche, molto vale. E la fomentazione fatta dell' acqua della ſua decozione, vale contr' alla ſtranguria, e diſſuria, e mondifica la matrice. Anche ſi mette convenevolmente ne' ſavori.

Della Scabbiosa.

CAP. CXVI.

LA Scabbiosa è calda, e secca nel secondo grac la quale, quando è secca, è di nulla efficac Contr' alla rogna, vale l' unguento, che si fa del sugo, bollito con olio, e aceto, tanto che dive ad alcuna spessezza. E 'l bagno dell' acqua della decozione, e del tassobarbasso, vale contr' alla lc tìa, e 'l suo sugo, vale a quel medesimo, e uccic lombrichi, e purga gli orecchi, ne' quali si met messovi con olio. E 'l fummo del vino della sua cozione, vale contr' alle morìci.

Del Crescione.

CAP. CXVII.

LE Senazioni, cioè Crescioni, che per altro vc bolo s' appellan Nasturcio aquatico, son cal e secchi in secondo grado, e cotti in acqua, con carne, purgano i membri spiritali: e 'l fomento fi dell' acqua salsa, e dell' olio comune, e della sua cozione, vale al mal del fianco, e alla stranguria dissuria: cotti ancora nel vino, e impiastrati, vag no a quel medesimo.

Della Serpentaria,

CAP. CXVIII.

LA Serpentaria, la Columbaria, e la Dragor sono una medesima cosa. E chiamasi serpentai

o vero dragontea, imperciocchè 'l ſuo gambo è pieno di macule, a modo di ſerpente, ed è caldo, e ſecco nel terzo grado: la cui radice ſi prenda, e ſi divida minutamente, e polverizzata, e ſtacciata col panno, allora ſi confetti con acqua, e ſi ſecchi al Sole, per due, o tre dì: e di queſto con acqua roſata, o ſanz' eſſa, ſi faccia epittimazione, perocchè rende la faccia riſplendente, e chiara, e rimuovene il panno. Anche ſe la ſua polvere ſi confetta con ſapone, e ſi pone ſopra la fiſtola, allarga la ſua bocca, tanto che l' oſſo rotto, o fracido, ſene può cavare. Anche la ſua polvere confetta con calcina viva, e aceto fortiſſimo, è ottima al canchero, per modo, che ſia la terza parte calcina. E Dioſcoride dice, che queſt' erba, col ſuo odore, ſcaccia i ſerpenti: nè riceve il corpo, il quale ſia unto del ſuo ſugo, leſione dal ſerpente.

Del Serpillo.

CAP. CXIX.

IL Serpillo è caldo, e ſecco in ſecondo grado, ed enne di due maniere, dimeſtico, e ſalvatico. Il dimeſtico ſparge i ſuo' rami per terra, e 'l ſalvatico creſce in altezza, e in lunghezza. Le ſue foglie, e i fiori ſi confanno ad uſo di medicina, le quali meſſe in pentola rozza, e ſcaldate, e meſſe in ſacchetto, e poſte ſopra 'l capo, vagliono contr' alla fredda reuma del capo. Il vino della ſua decozione, e del ſugo della regolizia, vale contr' alla toſſa, e dolor di ſtomaco, per ventuſità. Anche 'l vino della ſua decozione, e degli aniei, vale contra 'l dolor dello ſtomaco. Anche la fomentazion dell' acqua della ſua decozione, vale contr' alla ſtranguria, e diſſenteria, e mondifica la matrice, e riſcalda, e conforta: e 'l

vi-

vino della ſua decozione riſcalda lo ſtomaco raffreddato, e ſimilmente il fegato, e la milza.

Della Santoreggia.

CAP. CXX.

LA Santoreggia è calda, e ſecca in ſecondo grado, e ſeminaſi del meſe di Dicembre, di Febbrajo, e di Marzo meſcolatamente con l' altre erbe: e anche ſola può ſeminarſi. La poltiglia di farina, e acqua, e della ſua polvere fatta, mondifica i membri ſpiritali. Anche la ſua polvere confetta, vale a quel medeſimo. Dioſcoride dice, che l' uſo della ſantoreggia è convenevole a conſervar la ſantà, e metteſi ne' cibi. Albumaſar dice, che la ſua proprietà è di cacciar la ventuſitade, e gli enfiamenti, e le torzioni, e di ſmaltire il cibo, e di ſcacciar le ſuperfluitadi dello ſtomaco, e provocar l' orina, e i meſtrui, e ſottigliare il vedere, indebolito di mala umiditade.

Della Schiarèa.

CAP. CXXI.

LA Schiarèa ſi ſemina del meſe di Dicembre, di Gennajo, di Febbrajo, e di Marzo, e d' Aprile, e deſidera tal terreno, quale deſiderano l' altre erbe comuni. Queſta erba è ottima, ed è perpetua: e quando è trapiantata in ordine, come le cipolle, poichè 'l ſuo ſeme ſarà maturo, e colto, ſe ſi taglierà ſopra terra, per tre, o per quattro dita, rinaſce, e diventa belliſſima nell' Autunno: e ſe ſi taglia il ſuo gambo, ſecca, e nondimeno di Settembre

bre rimette, o nella ſeguente State, sì come il finocchio, e ottimamente vive all' ombra.

Degli Scalogni.

CAP. CXXII.

GLi Scalogni ſi piantano del meſe di Febbrajo, sì come gli agli, per ſe, nelle porche, e nelle porche dell' altre erbe, e ciaſcuno fa molti figliuoli, e maſſimamente ſe la terra ſarà ben graſſa, quando ſi piantano. Anche ſi dice, che ſe gli ſpicchi degli agli ſi metton nella cipolla pertugiata, e ſi piantano ſopra la terra, diventeranno ſcalogni. Gli ſcalogni ſon della natura delle cipolle, ma ſon meno umidi, e di lor natura confortano l' appetito, e la malizia de' cibi venenoſi correggono, e nocciono al vedere, e fanno dolor di capo, e putir la bocca: e non ſi confanno a color, che ſon di calda compleſſione, ma poſſonſi mangiare con carne graſſa, perocchè ammendan la lor malizia.

Dell' Erba giudaica.

CAP. CXXIII.

IL Tetrahit, cioè l' Erba giudaica, è calda, e ſecca nel terzo grado. Il vino della ſua decozione aiuta la digeſtione, e cura il dolor dello ſtomaco, e delle budella, per ventuſitade. E le frittelle fatte della ſua erba, e di farina, e d' acqua, confortano il natural calore, e provocano l' orina. E lo 'mpiaſtro fatto della detta erba, cotta in acqua, ſolve la ſtranguria. Anche il fomento fatto dell' acqua, ove ſarà cotta, riſcalda, e mondifica la matrice.

Della

Della Taſſia.

CAP. CXXIV.

LA Taſſia è calda e ſecca nel terzo grado, e ſerbaſi per tre anni, e truovaſi in Arabia, in India, e in Calabria, e metteſi nelle vomiche medicine, e ſi dee cautamente porre: e ſe perciò avviene enfiamento alcuno, ſi ſtropicci con panno lino, bagnato d' aceto, o vero, che 'l luogo enfiato s' unga col popùleone, giuntovi aceto. La taſſia è erba tunicanorum, imperocchè peſta fa enfiar la faccia, e 'l corpo, come ſe foſſe lebbroſo, e curaſi, come è detto, col populeone, e aceto, e col ſugo della ſempreviva.

Del Taſſo barbaſſo.

CAP. CXXV.

IL Taſſo barbaſſo è caldo, e ſecco, e la fomentazione fatta della ſua decozione, vale contr' alle morìci. E a quel medeſimo vale, ſe la natura di dietro dello 'nfermo, dopo l' uſcita, ſene forbe. Anche la ſua decozione in acqua, vale a tenaſmon, e contra 'l fluſſo del ventre.

Del Teſticulovulpis.

CAP. CXXVI.

IL Teſticulovulpis è buono, e dolce al guſto, e preſo col vino, dà talento d' uſar con femmina, e dà a ciò ajutorio, ed è caldo, e umido, ed è ſpezie di Satirion.

Del

Del Teſticulo del Cane.

CAP. CXXVII.

IL Teſticulo del Cane, è un' altra ſpezie di Satirion, ed è nelle foglie, e nel gambo, ſimigliante a' teſticoli della volpe. E la ſua radice è di due nodi, perocchè ha uno tondo di ſopra, e un altro di ſotto, e l'uno è molle, e l'altro è duro, e pieno, e in quello è ſuperflua umidità. E ſe innanzi al coito il maſchio prenda il maggior teſticolo, quello, che ſi conceperà, per lo coito, ſarà ſpeſſe volte maſchio: e ſe la femmina prende il minore, ed impregni, diverrà il più femmina. E diceſi, che il maggiore accreſce il coito, e 'l minore lo conſuma, e ciaſcuno di queſti due, diſtrugge l'operazion dell' altro, ſecondo che ſcrive Frate Alberto nel Libro de' Vegetabili.

Del Timo.

CAP. CXXVIII.

IL Timo è un' erba molto odorifera, il cui fiore è Epitimo appellato, ed è queſto fiore medicinale, perocch' egli ha virtù di purgar la malinconia, e la flemma, e però vale contr' alla quartana, e l'altre malinconiche imfermità: del quale dobbiamo dare acuitade alle medicine. E non mica per ſe medeſimo dar ſi dee, perocch' egli ha natura di far tramortire, e d' inducere anguſtia de' membri d' entro.

Della Viuola.

CAP. CXXIX.

LA Viuola è fredda, e umida, delle quali, quando ſono verdi ſi fa zucchero, e olio violato. Ma lo ſciroppo violato ſi fa delle ſecche, e delle verdi: ma quel, che ſi fa delle ſecche ha meno efficacia. Il zucchero violato ſi fa nel modo, che 'l roſato. Lo ſciroppo ſi fa in queſta maniera, cioè. Che ſi prendono le vivuole, e ſi cuocono in acqua, e della colatura, e del zucchero, ſi fa ſciroppo. Ma ſe ſi faceſſe del lor ſugo, e del zucchero, ſarebbe migliore. L' olio violato ſi fa in queſta maniera, cioè. Che ſi prendono le vivuole, e ſi cuocono in olio, e la colatura ſarà olio violato: il quale, ricevuto dentro, vale contr' alla diſtemperanza della diſordinata fatica di tutto 'l corpo. Anche la ſua unzione, fatta ſopra 'l fegato, vale contra 'l ſuo riſcaldamento. Anche l' unzione fatta di quello, ſopra la fronte, e ſopra le tempie, rimuove il dolor della teſta, che da caldo procede. Le vivuole hanno virtù d' ammorbidare, ammollativa, refrigerativa, e laſſativa: ma ſono poco laſſative, e purgano principalmente la collera roſſa: onde vagliono contr' alla terzana, e contr' alla diſtemperanza del fegato in calore, e contr' all' oppilazion del fegato, e contr' alla giallezza, e contr' al difetto dell' appetito, per cagion di collera. Ancora le vivuole peſte, e poſte, ſopra le calde apoſteme, nel principio vagliono: e quel medeſimo adopera la ſua erba, e la fomentazione fatta dell' acqua, dove ſarà cotta la ſua erba, a' piedi, e alla fronte. Nell' acute infermitadi provoca ſonno. Ed è da ſapere, che lo ſciroppo violato ſi dee più cuo-

ce-

cere, che 'l roſato: in altra maniera toſto ſi corromperebbe.

Del Virgapaſtoris, cioè Cardo ſalvatico.

CAP. CXXX.

VIrgapaſtoris è il Cardo ſalvatico, ed è freddo, e ſecco, e ſolamente le ſue foglie ſi confanno ad uſo di medicina, verdi, e ſecche: ma verdi ſono di maggiore efficacia, ed hanno virtù di coſtrignere, di ripercuotere, e d' infreddare. E lo 'mpiaſtro fatto della ſua polvere, e d' aceto, e d' albume d' uovo, ſopra 'l pettignone, e ſopra le reni, vale contra 'l fluſſo del ventre. Anche la ſua polvere, data in uovo da inghiottire, vale a quel medeſimo. Ancora, data col ſugo della petacciuola, vale a quel medeſimo, e al fluſſo della femmina. Anche vale a quel medeſimo la fomentazione fatta dell' acqua della ſua decozione. E peſta, vale alle calde apoſteme, in principio. E poſta ſopra 'l capo raſo, vale contra la freneſia, e dolor, per calda cagione. Anche è queſt' erba molto conſolidativa delle freſche ferite. Anche i ſemi, e i vermicelli, i quali ſono ne' cardi ſecchi, ſopra la radice, ricercano gli uccelli, e cantano quando ſi danno loro. Dice Iſidoro, che la ſua radice cotta in acqua, accende il deſiderio a' bevitori. Anche dice, che 'l cardo è utiliſſimo alla matrice, e ajuta le femmine, acciocchè generino figliuol maſchio.

Della Volubile.

CAP. CXXXI.

LA Volubile è un' erba, la quale s' involge ſopra le piante, le quali ſon proſſimane, ed è poco calda, ma molto ſecca, la qual coſa la ſua tortura dimoſtra. Ed enne un' altra ſpezie, la qual s' appella funis pauperum, e queſta è terreſtre, e acquea, la quale, per la ſua terreſtritade, è coſtrettiva, e per l' acqueitade, è mondificativa, e lenitiva, le cui foglie ſaldano le gran ferite, e non hanno pari in quella operazione; e ſi cuocono in vino, e s' impiaſtrano ſopra le ferite, con aceto. E ſono ancora medicinali all' arſura, o vero cottura del fuoco. Anche n' è un' altra ſpezie, che ſi chiama volubile maggiore, e 'l ſuo latte rimuove i peli, e uccide i pidocchi.

Dell' Ortica.

CAP. CXXXII.

L' Ortica è detta, imperocchè il ſuo toccamento riſcalda la mano, imperocchè è di natura ignea, come dice Macrobio, ed è di due maniere: l' una è pugnente, e l' altra è morta, la qual non pugne, e le ſue foglie ſono più bianche, è più molli, o vero morbide, e piu ritonde, e ciaſcuna di queſte è medicinale, imperocchè lo ſuo ſugo, bevuto col vino, vale contr' all' itterizia, e contr' alla colica, e data col mele, cura l' antica toſſa, e purga 'l polmone, e mitiga l' enfiamento del ventre. Le ſue foglie peſte col ſale, purgano, e curano le brutte ferite, e 'l morſo

ſo del cane, e 'l canchero. Anche la ſua radice peſta, e cotta in vino, e olio, vale contr' all' enfiamento del ventre, o vero della milza. Il ſuo ſugo ſtagna il ſangue del naſo. Ancora il ſuo ſugo bevuto col vino, ſpezialmente miſchiato col mele, e col pepe, muove a luſſuria, e provoca l' orina, e la ſua erba freſca, e tenera, cotta, ammolla il ventre, e ſpezialmente del meſe di Marzo, cotta con olio.

Della Vetriuola.

CAP. CXXXIII.

LA Vetriuola, che per altro nome, Paritaria s' appella, ed è erba calda, e ſecca nel terzo grado, e chiamaſi vetriuola, perocchè ſene purgano i vetri, la quale, quando è ſecca, è di niuna efficacia, e verde è di molta operazione: la cui virtude è diaforetica, ed eſtenuativa. Contr' alla frigidità dello ſtomaco, e delle budella, e contra 'l lor dolore, e contra ſtranguria, e diſſuria, ſi prenda la detta erba, e ſi riſcaldi in un teſto, ſanza alcun liquore, e ſi ponga nel luogo, dov' è la doglia, e ſi cuoca in vin bianco, alquanto acetoſo, con la cruſca. Contr' alla ſtranguria, e diſſuria, ſi cuoca in acqua ſalſa, e olio, e impiaſtriſi ſopra 'l pettignone. Ancora val molto, cotta, e mangiata, contra 'l dolor dello ſtomaco, per frigidità, e ventuſità. Ancora peſta alquanto, e ſcaldata con vino, e cruſca, diſenfia.

IN-

INCOMIN-

IL

LIBRO SETTIMO

De' Prati, e Boſchi.

POichè di ſopra è ſufficientemente trattato del cultivamento de' campi campeſtri, e delle vigne, e degli arbori, e degli orti, li quali richieggiono molta induſtria, ſollecitudine, e dottrina, tratteremo al preſente de' prati, e delle ſelve, i quali non richieggiono tanta dottrina, ma quaſi, per lor medeſimi, naturalmente naſcono. E principalmente direm de' prati, perchè furon fatti, e quale aere, terra, e acqua, e ſito deſiderano, acciocchè producano maggiore abbondanza d'erbe. Poi appreſſo diremo, come ſi fanno, e come ſi proccurino, e rinnuovino: e del fieno, il quale è il ſuo frutto, come ſi colga, e ſi conſervi, e della ſua utilitade.

Perchè i Prati creati furono, e che aria terra, acqua, e ſito deſiderino, e di loro utilità.

CAP I.

I Prati furono dalla Natura, per Divino comandamento, creati, acciocchè la terra, la quale imprima era nuda, ſi veſtiſſe, e ornaſſe, e acciocchè le loro erbe, così ſecche, come verdi, deſſero agli animali convenevole nudrimento. Onde è da ſapere, che in eſſi naſcono diverſe generazioni d'erbe, per la diverſità degli umori contenuti nella parte di ſo-

pra

pra della terra, la qual coſa la Natura ſagace, che nelle coſe neceſſarie non vien mai meno, ha adoperata, e fatta, perchè la diverſità degli animali, ſi nudriſca di quelle coſe, l' appetito de' quali, in tutte le coſe è diverſo, e ſtrano. I prati deſiderano aere temperato, o proſſimano a freddezza, e umidità: ma ſe troppa freddezza foſſe nel luogo, ſarannovi continuamente le nevi, e 'l ghiaccio, i quali al tutto impediranno le generazioni dell' erbe. E ſe vi fia troppa caldezza, e ſecchezza, conſumerà ogni verdume, ſe non vi ſi ſoccorrerà con continuo adacquamento. E deſiderano ancora, acciocchè ſieno copioſi d' erbe, graſſo terreno. Vero è, che ſe non ſarà troppo graſſo, producerà le ſue erbe più ſaporoſe, e odorifere, e ſottili: ma ſe ſarà troppo magro, producerà poca erba, o quaſi niente; imperocchè cotal terreno, e ſimigliantemente il ſalſo, e l' amaro, per la ſua debilitade, o vero malizia, non può veſtirſi. Anche l' acqua, che a' prati è più convenevole, è l' acqua, che piove, la qual diſcende con calda corruſcazione. E ſimigliantemente l' acqua, che d' Aprile, e di Maggio piove ſottile, e tutta quella, che di State diſcende, è buona, pur che non ſia gelata, per natura di gragnuola liquefatta, e ſtrutta. E di ſeconda bontade è l' acqua del lago, la quale è chiara, e calda, e graſſa. Appreſſo è l' acqua de' fiumi, e ultimamente l' acqua delle fonti, la quale, quanto dal ſuo principio più ſi dilunga, tanto è migliore, perocchè nel tempo della State ha meno freddezza. I parti deſiderano il lor ſito baſſo, nel quale continuamente ſia inchiuſo umore: ma ſe ſarà baſſo in tanto, che l' acqua ricuopra la faccia della terra, non ſarà diſpoſto ad alcuna buona erba producere, ma ſarà proſſimano a natura di palude, e producerà giunchi, pannie, e quadrelli, e ſimiglianti plaudali erbe, groſ-

ſe,

ſe, ſanza ſapore, acquidoſe, e quaſi inutili a tutti gli animali. E ſe il lor ſito ſarà tanto ad alto, che non ſi poſſa adacquare agevolmente, ſoſterrà ſecchezza, e aridità, ſe non foſſe già nell' Alpi, e ne' luoghi freddi, imperocchè in cotali, benchè producano poche erbe, tuttavolta ſaranno ſottili, ſaporoſe, e odorifere. E l' ottima poſtura del prato è quella, la quale abbia ſopra ſe rivo, che corra, per lo qual ſi poſſa, quante volte ſarà biſogno, adacquare.

Come ſi fanno i Prati, e proccuranſi, e rinnuovanſi.

CAP. II.

I Prati naturalmente allignano in ciaſcuna parte, dove la terra è illuſtrata da' raggi del Sole. Fannoſi ancora a mano, o di luoghi ſalvatichi, e boſcherecci, o di campeſtri campi. E nel primo modo, cioè di luoghi ſalvatichi, ſi fa in queſta maniera, cioè. Che ſi dee il luogo ſterpare del meſe di Settembre, o d' Ottobre, e ſi dee da tutti gl' impedimenti purgare, e non ſolamente da pruni, e bronchi, ma eziandio dall' erbe larghe, e ſode, o vero dure. Appreſſo, quando ſarà lavorato, e minutamente, e ſpeſſo, e per molte arature, ſoluto, e rotto, e tolto via le pietre, e le zolle rotte, e disfatte, ſi dee a Luna creſcente, con letame freſco, letaminare: e ſi dee attentamente guardare, che gli animali, in niuna maniera v' entrino, e ſpezialmente i cavalli, e i buoi, e gli altri giumenti, e maſſimamente quando è umido, acciocchè le lor pedate non rendano il ſuo terreno in molti luoghi diſuguale. Ma ſe ſi faranno de' campi campeſtri, ſi deon, per tutte le parti, agguagliare. E rotte le zolle, a modo di ſopra detto, vi ſi puote ſparger, col ſeme del fieno, quel della veccia miſchiatamen-

mente. E non ſi dee prima adacquare, che 'l ſuo ſugo ſia divenuto duro, acciocchè la forza dell' acqua, che vi corre per entro, non meni via la ſua debile, e non dura corteccia. Ma que' che vogliono certi anni aver prati, e certi anni biada, eziandio delle terre magre, con adacquamento, ottimamente in queſto modo fanno, cioè. Che mettono per lo campo, a ciò diſpoſto, l' acqua torbida, acciocchè i ſolchi ſi riempiano di nuovo terreno, e 'l campo ancora s' agguagli, e ſanza ſeminazione d' alcuna erba, diventerà ottimo prato. E ſe ſi laſcerà in cotal maniera, per quattro o cinque anni, e poi s' ari, ſi potrà ogni anno, infino a cinque anni, ſeminare a grano: e ſarà meglio, ſe dopo i due anni, ſi muterà biada d' altra generazione. Ma coloro, che vogliono avere l' uno anno grano, e l' altro prato, acconciamente queſto modo oſſervano, cioè. Che mettono l' acqua nel campo, quando la biada è cavata fuori, e quivi la laſciano la State, e l' Autunno, ſe fa aſciutto: e la State ſeguente rompon la terra, all' ora avranno ſegato il fieno, e la ſeconda volta, e la terza l' arano, e ſeminano. E ſe ancora vogliono aver grano, non l' arano, ſe non intorno alla fin d' Agoſto, cavatone il guaìme: e allora la rompono, e la ſeconda volta l' arano, e ſeminano ogni anno: e tuttavolta colgon l' erbe del guaìme, con le ſecce, in queſto modo, cioè. Che eſſendo il grano ne' campi, e incontanente, che ne ſarà tratto, mettono l' acqua nel campo, anzi chiara, che torbida, e guardanlo dalle beſtie, e poi ſegano il guaìme, con la ſeccia, e la ripongono, e la danno il Verno agli animali, i quali ſcelgono l' erba, e della ſeccia ſi fanno letto, e letame. E quando hanno ſegato l' erba, e la ſeccia predetta, l' arano una volta, o due, e poi vi ſeminano, e hanno poi buon grano, o altra biada. Anche proccura-

no, e che de' prati ſi divellano tutte quelle coſe, che impediſcono, ogni volta, che vi rinaſcono, e anche l'erbe, che non ſono a' prati convenevoli, e ſpezialmente ſi faccia dopo le gran piove, le quali mollificano in tanto la terra, che l'erbe nocive ſi divellano con le lor radici. Anche è molto utile a' prati, ſe nel Verno ſi letaminano con freſco letame, acciocchè l'erbe n'abbondino. Ancora ſe incontanente, che ſaranno ſegati, s' adacquino fortemente, ſi potranno tre, o quattro volte ſegar l'anno. Ma quando ſaranno vecchi, e coperti di muſchio, ſi radano, e acciocchè 'l muſchio ſi conſumi, ſecondo che dice Palladio, vi ſi dee ſpeſſo metter la cenere. Ma ſe foſſono del tutto ſterili, ſi dee arare il luogo più volte, e ragguagliato più volte, ſi faccia il prato.

In che modo, e in che tempo ſi deon ſegare i Prati.

CAP. III.

I Prati ſi deon ſegare, quando l'erbe ſaranno a debito creſcimento venute, e quando avranno compiuti i fiori, e innanzi, che pervengano a cadimento delle lor foglie, e de' fiori, e che ſi ſecchino. Imperocchè ſe prima ſaranno ſegate, ſarà il fieno acquidoſo, e non darà a' cavalli, e a' buoi, che duran fatica, fermo, e ſodo nudrimento. E ſe ſarà troppo maturo, conſumato già il natural calore, e umore, diventerà ſanza ſapore, e darà agli animali poco, e abbominevole nudrimento. Deonſi ſegare per bello, e per chiaro tempo, quando ſi ſpera, che la caldezza, e ſecchezza dell' aere debba durare. E poi, fia ſegato il fieno, ſi dee laſciare per un giorno, o per due, ne' prati, innanzi che ſi volga.

Ap-

Appreſſo ſi dee volgere, e convenevolmente ſeccare, e poi ſi dee raccogliere, e portare, e riporre al coperto. Il quale, ſe mancaſſe, ſi dee porre all' aria, in tal maniera acconcio, che l' acqua, che piove non vi poſſa entrare. E ſe, poichè di nuovo foſſe ſegato, nel prato pioveſſe ſopra eſſo, innanzi che ſia volto, riceverà poco, o quaſi niun nocimento dall' acqua. Ma come dice Palladio, non ſi dee dopo la piova volgere innanzi che la parte di ſopra ſia ſecca, o ſia ſtato rivolto, o nò. Ma ſe, poichè ſarà rivolto, vi piova ſuſo, al poſtutto ſi guaſta, e divien da niente, ſe non ſarà curato al modo, che dinanzi dice Palladio. L' utilità del fieno è queſta, cioè. Che tutto l' anno ſi ſerba, il quale anche acconciamente ſi può ſerbar per due anni, e ſarà convenevole nudrimento a' buoi, e a' cavalli, e agli aſini, e a certi altri animali, acciocchè poſſano tollerar le fatiche, che a prò degli huomini ſono impoſte loro, e ſoccorrere alle pecore, nel tempo delle nevi, quando non poſſono dalla terra prendere nudrimento. E ſe ſarà fieno ſottile, e fogliuto, odorifero, e laudabile, ſarà quaſi annona agli animali, così nel caldo, come nel freddo tempo ſufficiente alla lor fatica. Ma ſe ſarà fieno groſſo di pantano, o che ſia troppo toſto, o troppo tardi ſegato, non ſarà ſufficiente agli animali, che duran molta fatica, ſe con l' ajuto dell' annona non ſi ſoccorrano, ſe non ſi deſſe loro già nel tempo della gran freddura, nel quale gli animali non s' affaticano, e ogni paſtura più diſideroſamente rodono per lo freddo.

Incomincia la ſeconda parte del ſettimo Libro de' Boſchi, e primieramente di quelli, che naturalmente ſono prodotti, e fatti.

CAP. IV.

DIco primieramente, che le Selve, o Boſchi, o naturalmente avvengono, o per induſtria umana ſi fanno. Quelle, che ſono dalla natura prodotte, ſi fanno per umore, e per ſemi, naturalmente nella matrice della terra contenuti, i quali, per la virtù del cielo, eſcono fuori alla ſommità della terra, e ſi dirizzano in pedàli di diverſe piante, ſecondo la diverſità degli umori, e del ſeme, e de' luoghi, ne' quali naſcono. Ancora fannoſi ſanza operazione umana, de' ſemi, i quali da' proſſimani arbori caggiono in terra, o dagli uccelli, o da' fiumi, di lontane contrade, ſono portati, e menati. Onde nell' Alpi naturalmente naſcono le ſelve de' pini grandiſſime, e de' faggi, e de' caſtagni, e delle querce, e de' cerri, e di ſimiglianti arbori. E ne' luoghi baſſi, e paludoſi naſcono, per ſe medeſimi, i ſalci, i vinchi, i pioppi, gli ontàni, le canne ſalvatiche, e ſimiglianti piante. Ma in molti altri luoghi naſcono naturalmente infiniti ſpineti di diverſe generazioni, e peri, e meli, e ſorbi, e olmi, e fraſſini, e oppi, e ſimiglianti arbori: e quanto il terreno è più graſſo, tanto diventano gli arbori di maggior grandezza. Ma nel magro, e ſalſo, o amaro terreno, naſceranno ſpineti, e arbori torti, e piccioli, e ſpinoſi, e ſcabbioſi, e aſpri. E deonſi queſte ſelve diverſamente proccurare, e atare: imperocchè quelle dove ſono i caſtagni, i peri, i meli, e ſimiglianti arbori, che fanno frutto, ſi deono purgar da tutti ſpineti, e pian-

piante ſtrane, e diradare gli arbori fruttiferi, che foſſero troppo ſpeſſi, e tagliargli alto, tanto, che le beſtie non vi poſſono aggiugnere, e inneſtargli quivi di piante dimeſtiche, e nobili, ſecondo la dottrina data nel ſecondo Libro, dove trattammo de' neſti. E ancora quelle ſelve, le quali ſono occupate da altri arbori, e ſpineti, ſe avranno arbori nobili, e belli, atti agli edificj, e altre opere, ſono ſimilmente da purgare: e dove ſaranno troppo ſpeſſi, ſi deono diradare, a poco a poco, levandone i più ruſtichi, acciocchè ogni umore del luogo ſi converta nella ſuſtanzia de' migliori arbori. Ma quelle, nelle quali ſono gli arbori, ſolamente a fuoco diſpoſti, non ſi deono toccare, ſe non ſi purgaſſono di ſpine, e triboli, le quali d'ogni quinto, o ſeſto anno, o più di rado, ſi deono tagliare, e raunare a legname per ardere.

Delle Selve, che per induſtria d' huomo ſi fanno.

CAP. V.

QUalunque deſidera di piantare, o di ſeminar la ſelva degli arbori, principalmente conſideri la natura, e 'l ſito della terra, nella quale ordina di far la ſelva, e in ciaſcuna parte ponga tali arbori, che a quel luogo ſi confacciano, e 'l deſiderio, e la volontà del ponitore adempiano. Imperciocchè ſe ſia in alte Alpi, o nelle valli dell' Alpi, e la terra ſia ſoluta, riceverà acconciamente le piante, e i ſemi delle caſtagne, li quali dovranno ſtare l' uno dall' altro partito, almanco, quaranta piedi. Ma ſe la terra è cretoſa, o pietroſa, in cotali luoghi ſpezialmente ſi confanno ad eſſe quercia, o rovere, o cerro. Ma ſe cotal terreno ſarà in monti caldi, dilungi dall' Alpi, ad eſſo convenevolmente i mandorli ſi confanno. E

ſe

ſe i luoghi ſaranno graſſi, acconciamente ſi confanno ad eſſi pereto, e meleto: e ne' luoghi caldi l' uliveto, e 'l ficheto, e ſelva di melagrani: ma ne' freddi, e temperati, l' avellane, le mele cotogne, e le neſpole: E ſe 'l luogo ſarà umido, e baſſo, e ſoluto, riceverà più convenevolmente il ſalceto, l' albereto, l' ontano, e 'l pioppo. E ſe cotal luogo ſarà cretoſo, ſi confermerà aſſai bene con eſſo l' olmeto, il fraſſineto, l' oppio, il rovereto. Ma ſe 'l luogo ſarà marino, arenoſo, e ſterile, deſidera pineto: e ne' caldi climati deſidera la palma femmina, e 'l maſchio. E tutte le predette coſe s' ordinano, o di piante, a' detti luoghi, d' altre parti, portate, o de' ſemi, che vi ſi ſpandono, e in convenevoli luoghi, con mano, piantate. Ed è da ſapere, che i caſtagni deono, per ciaſcun verſo, eſſer diſtanti l' uno dall' altro, quaranta piedi almeno, acciocchè i rami ſi poſſano dilatare, e far molto frutto, ſanza impedimento, perocchè naturalmente ſi dilatano, per li lati molto. E conviene, che le querce non abbiano minor diſtanzia, imperocchè naturalmente molto ſi ſpargono per lato. I roveri, e i cerri, per venti piedi, o meno, deono aver diſtanzia. E queſti tre arbori fanno ghiande, le quali ſono ottimo cibo per li porci. Ma i peri, e i meli ſtieno partiti venti piedi, o infino in trenta: ma gli ulivi, e i fichi, e i melagrani, e gli avellani, e i meli cotogni, e i neſpoli, potranno ſtar partiti da dodici, infino in venti piedi. E i melagrani ſi poſſono acconciamente più ſpeſſi piantare. Ma il ſalceto, o ſi pianti per pertiche, e vimini, o per legname di caſe; ſe ſi pianta per pertiche, e vimini, ſi dee venti piedi l' un dall' altro partire: ſe ſi pianta, per legname, baſterà, che ſia partito, l' uno dall' altro, due, o tre, o quattro piedi, perocchè la ſua ſpeſſezza fa rettitudine, e accreſcimento. Ma l' oppio,

e l' ontàno, perocchè non molto ſi ſpandono, ma naturalmente ſi levano in alto, non ſi deono por radi: ma l' albero è utile, che 'ngroſſi nel pedale, per le tavole, le quali acconciamente ſi fanno di quello, in molti lavorii: e ancora ſparge molto in alto i ſuo' rami, per li lati: ed imperciò, non diſconvenevolmente, infino a venti piedi, ſpartito l' un dall' altro, ſi pianta. Il quale eziandio, da ciaſcun ramo, ch' abbia alcuna coſa di corteccia, con grande agevolezza naſcerà. Poſſonſi ancora porre ſpeſſi, acciocchè facciano i rami ſottili, lunghi. Ma l' olmo, e 'l pioppo, e 'l fraſſino, non però ſconvenevolmente ſi pongono ſpeſſi, e larghi, perciocchè cotali arbori, così groſſi, come ſottili, e lunghi, s' adattano a diverſi lavori. Ma il pino, e la palma, acconciamente potranno ſtare, l' un dall' altro, lontani, intorno di trenta piedi. Ma concioſſiecoſachè di ciaſcuna ſpecie de' predetti arbori, ſia nel quinto Libro pienamente trattato, come ne' campeſtri campi ſi diſpongono, baſti al preſente aver brievemente toccato, come di quegli ſi fanno boſchi, e ſelve.

IN-

INCOMINCIA

IL

LIBRO OTTAVO

De' Giardini, e delle coſe dilettevoli d' arbori, e d' erbe, e frutto loro artificioſamente da fare.

NE' Libri paſſati avemo trattato degli arbori, e dell' erbe, ſecondo che ſono utili al corpo dell' huomo: ma ora è da dire delle predette coſe, ſecondo che all' animo danno diletto, e poi appreſſo, conſervan la ſanità del corpo, perocchè la compleſſion del corpo ſempre s' accoſta, e conforma al diſiderio dell' animo.

De' Giardini d' erbe piccole.

CAP. I.

I Verzieri, alcuni ſolamente dell' erbe, e alcuni degli arbori, e alcuni dell' erbe, e degli arbori ſi può fare. Quegli, che ſolamente ſi fan dell' erbe, deſiderano terra magra, e ſoda, o vero ſalda, acciocchè poſſano creare le ſottili erbe, e le minute, le quali maſſimamente dilettano il vedere. Convienſi adunque principalmente, che 'l luogo, che s' apparecchia a verziere, o vero giardiniere, ſi purghi prima dall' erbe, e radici malvage, e grandi: la qual coſa appena ſi potrà fare, ſe imprima ottimamente non s' appiana il luogo dibarbatone le lor radici, e in ciaſcuna parte ſi metta boglientiſſima acqua, acciocchè 'l ri-

rimanente delle lor barbe, e de' ſemi, che nella terra ſon naſcoſi, in niuna maniera poſſano germinare. E appreſſo ſi prendano grandi ceſpugli di ſottil gramigna, e ſen' empia tutto 'l luogo: i quali ceſpugli fortiſſimamente ſi calchino, con mazzi di legno: e co' piedi ſi calchi la detta gramigna, infinattanto, ch' appena ſene vegga niente: e allora, a poco a poco, uſciranno fuori della terra minutiſſimamente, e la parte di ſopra della terra copirranno, a modo d'un panno verde. Anche dee eſſere il luogo del verziere quadrato di tanta miſura, che baſti a coloro, che in eſſo dovranno dimorare. E nel ſuo circuito ſi piantano d'ogni generazione d'odorifere erbe, sì come ruta, ſalvia, baſſilico, majorana, menta, e ſimiglianti. E così ſimigliantemente vi ſi piantano fiori d'ogni ragione, sì come viuole, giglì, roſe, ghiaggiuoli, e ſimiglianti. Intra le quali erbe, e ceſpuglio piano, ſia un ceſpuglio rilevato, acconcio quaſi a modo di ſeggiolo da ſedere, fiorito, e bello. Ancora nel ceſpuglio, o vero erbajo, il quale è contr' alla via del Sole, ſi deono piantare arbori, o menarvi, o vero tirarvi le viti, delle cui foglie ſi difenda il ceſpuglio predetto, ed abbia dilettevole, e freſca ombra. E perchè in queſti cotali arbori ſi ricerca più l'ombra, che 'l frutto, non è da curar del lor cavamento, o letaminamento, le quali coſe al ceſpuglio, o vero erbajo, ſarebbono nocimento. E ſi dee prender guardia in ciò, che gli arbori non ſieno troppo ſpeſſi, nè molti, per numero, imperocchè 'l rimovimento dell'aura, la ſanità corrompe del luogo: ed imperciò il verziere deſidera avere l'aere libero, e la troppa ombra genera infermitade. Ancora non deono eſſere i predetti arbori nocivi, sì come il noce, e certi altri. Ma debbono eſſer dolci, e odoriferi in fiori, e allegri in ombra. sì come ſono le viti, i meli, i peri, e gli allo-

ri, e i melagrani, e i cipreſſi, e ſimiglianti. Ancora ſieno, dopo il ceſpuglio, o vero erbajo, di molte, e diverſe erbe medicinali, e odorifere, concioſſi chè non ſolamente dilettino, per lo loro odore, ma daranno eziandio diletto, e recreazione alla viſta, infra le quali erbe ſi meſcoli in più luoghi la ruta, imperocchè è erba di bella verzura, e ancora, con la ſua amaritudine, ſcaccia fuori del verziere i venenoſi animali. E nel mezzo dell'erbajo non dee eſſere alcuno arbore, ma ſolamente la freſca pianura dell' erba libera rimanga, con puro, e allegro aere, perocchè quello cotale aere è più ſano. Ed eziandio le tele de' ragni, diſteſe dall' uno all' altro ramo dell' arbore, impedirebbono, e brutterebbono la faccia di coloro, che paſſaſſero per l' erbajo. E ſe ſarà poſſibile, ſi faccia diſcender nel mezzo di detto verziere, una fontana chiariſſima, la cui bellezza adduca diletto, e giocondità. Ancora ad Aquilone, e ad Oriente ſia il detto verziere aperto, e manifeſto, per la ſanitade, e purità de' venti, che quindi ſpirano. Ancora ſia chiuſo dalla parte contraria, per la tenebroſità, e peſtilenzia de' venti, che quindi ſoffiano. E avvegnachè il vento, che vien d' Aquilone, impediſca i frutti, conſerva nondimeno mirabilmente gli ſpiriti, e guarda la ſanitade. E ancora non ſi richiede il frutto degli arbori nel verziere, ma ſolamente il diletto.

De' Giardini mezzolani, e delle perſone mezzane.

CAP. II.

PRimieramente ſi miſura lo ſpazio del terreno, che ſi dee al verzier diputare, ſecondo la facultà, o dignità delle mezzane perſone, cioè. Che due, o tre, o quattro, o più jugeri ſi cingano di foſſati, e di ſiepi

pi di pruni, di roſai bianchi, e di ſopra ſi faccia una ſiepe di melagrani, ne' luoghi caldi, e ne' freddi, di nocciuoli, o di prugni, o di meli cotogni. Anche ſi dee arare, e con l'erpice, e con le marre il luogo, per tutto, pianare. Appreſſo ſi ſegni il luogo, con una funicella, dove ſi deono piantare i detti arbori. Piantanſi in eſſo ſchiere, o vero ordini di peri, e di meli, e ne' luoghi caldi, di palme, e di cedri. Ancora vi ſi piantino ſchiere di mori, e di ciriegi, e di ſuſini, e di ſimiglianti arbori nobili, come di fichi, di nocciuoli, e di mandorli, e di meli cotogni, e di melagrani, e di ſimiglianti, cioè di ciaſcuna generazione, nel ſuo ordine, o vero ſchiera, e ſieno dilungi gli ordini, o vero ſchiere, almanco venti piedi, o quaranta le più, ſecondo la volontà del Signore. E nella ſchiera, o vero ordine ſieno dilungi gli arbori l'uno dall'altro, li grandi venti piedi, e i piccioli dieci. E intra gli arbori in iſchiere ſi potranno piantare viti nobili, di diverſe generazioni, le quali daranno diletto, e utilitade. E ſi cavino le dette ſchiere, o vero ordini, acciocchè gli arbori, e le viti meglio allignino. E tutto l'altro terreno s'ordini a prati, de' quali l'erbe non ben nate, o vero grandi ſi divellano, dopo le gran piogge. Anche ſi ſeghino due fiate l'anno almanco, acciocchè ſtieno più belli. E ſi piantino gli arbori, e formino, ſecondo che di ſopra pienamente nel Libro quinto ſi trattò. Anche vi ſi facciano le pergole, nel più acconcio, e convenevol luogo, a modo d'un padiglione formato.

De' Giardini de' Re, e degli altri ricchi Signori.

CAP. III.

IMperciocchè cotali perſone, per le loro grandi ricchezze, e potenze, poſſono, in queſte coſe mondane, interamente ſoddisfare alle loro volontadi, e le più volte non manca ad eſſi altro, che la 'nduſtria, e ſcienza d' ordinarle, voglio, che ſappiano, che 'l verziere è di molta gioconditade, e poſſono in queſto modo fare, cioè. Che principalmente ſcelgano il luogo piano, non paludoſo, nè impedito dal ſoffiamento de' buon venti: nel quale ſia fontana, che per le ſue parti, e luoghi ſi ſpanda, e ſia di miſura di venti jugeri, o più, ſecondo il piacer del Signore: e ſi cinga di mura alte, quanto ſi conviene. E dalla parte di Settentrione ſi pianti in eſſo una ſelva di diverſi arbori, nella quale ſi fuggano, e ſi naſcondano i ſalvatichi animali, meſſi nel detto verziere. E dalla parte Meridiana ſi faccia palagio belliſſimo, nel quale il Re, o vero la Reina, dimorino, quando vorranno fuggire gravi penſieri, e la loro anima d'allegrezza, e ſollazzo rinnovare. Imperocchè queſto palagio, da cotal parte fatto, farà nel tempo della State, appreſſo di ſe, nel giardino, dilettevole ombra. E le ſue fineſtre avranno dalla parte del verziere, temperato riguardo, e ſanza caldo di fervente Sole. Ancora in alcuna parte di queſto giardino, ſi potranno fare i ſopraddetti verzieri. Anche vi ſi faccia la peſchiera, nella quale diverſe generazioni di peſci ſi nudriſcano: e vi ſi mettano ancora le lepri, i cervi, i cavriuoli, i conigli, e ſimiglianti animali non rapaci. E ſopra certi arbucelli, preſſo al palagio poſti, ſi faccia a modo d' una caſa, ch' abbia il tetto, e le pareti di fil di rame,

me, ſpeſſamente reticolato, dove ſi mettano fagiani, pernici, uſignuoli, merli, calderugi, fanelli, e ogni generazion d'uccelli, che cantino. E ſieno le ſchiere degli arbori del giardino del palagio, al boſco molto lontani, acciocchè del palagio ſi vegga ciò, che fanno gli animali, che nel giardino ſon meſſi. Facciaſi ancor nel detto giardino un palagio con camminate, e camere di ſoli arbori, nel quale poſſa dimorare il Re, o la Reina co' ſuoi Baroni, o donne, nel tempo aſciutto, e chiaro: il qual palagio ſi potrà convenevolmente in cotal maniera formare. Miſurinſi, e ſegninſi tutti gli ſpazii della camminata, e delle camere, e ne' luoghi delle pareti ſi piantino arbori fruttiferi, ſe piacerà al Signore: i quali arbori creſcono agevolmente, sì come ſono ciriegi, e meli. O vi ſi piantino, e varrà meglio, ſalci, od olmi, e così, per tagliamenti, come per pali, e pertiche, e vimini, per più anni, ſi proccuri il lor creſcimento, in tanto, che le pareti, e 'l tetto ſi faccia di quelli. Ma potraſſi più toſto, e agevolmente fare il palagio, o vero caſa predetta, di legname ſecco, e intorno ad eſſo piantar le viti, e tutto l'edificio coprire. Potraſſi ancor nel detto giardino, far gran copritura di legname ſecco, o d'arbori verdi, e coprir di viti. Ancora darà molto diletto ſe ſi faranno mirabili, e diverſi inneſtamenti d'arbori, ne' medeſimi arbori, i quali, il diligente cultivator di queſto giardino, potrà agevolmente ſapere, per quelle coſe, che innanzi, in queſto medeſimo libro, ſi diranno. Ancora è da ſaper, che cotal giardino molto adorneranno gli arbori, i quali giammai di verdi foglie non ſi ſpogliano, sì come ſono i pini, i cipreſſi, i cedri, i palmizj, ſe vi potranno durare. Ancora ciaſcuna generazione d'arbori, e d'erbe vi ſi deon porre ordinatamente, per modo, che l'una generazione ſia dall'altra diſtin-

ſtinta, e partita, acciocchè ſi truovi ſanza difetto alcuno. Ed in cotale giardino non ſi dee ſempre il Re dilettare, ma alcuna fiata rinnovare, cioè. Quando avrà ſoddisfatto alle neceſſarie coſe del ſuo reggimento, glorificando Iddio, il qual di tutti i buoni, e leciti diletti è principio, e fattore, e cagione. Imperocchè, sì come ſcriſſe Tullio, noi non ſemo nati a ſollazzo, ma innanzi a ſeveritade, e più gravi ufici. Vero è, che alcuna volta è lecito, cioè, quando alle neceſſarie, e utili coſe avrem ſoddisfatto, alcuna volta diportarſi.

Delle coſe, che poſſon farſi a adornamento, diletto, e utilità delle corti, tombe, e degli orti.

CAP. IV.

INtorno alle corti, e tombe, e giardini, ſi può fare guernimenti d'arbori verdi, ſimiglianti a guernimenti di muri, o vero di palancati, o ſteccati, con torri, o vero battifolli, in queſto modo, cioè. Che nella ſommità delle ripe, che cingono il luogo, ottimamente purgate da tutti i pruni, e arbori vecchi, ſi piantino ſalci, o pioppi, ſe 'l terreno ſi conforma con eſſi, od olmi, ſe ſi confanno con tal terreno; e ſi piantino profondamente ſpeſſi, per un piè, o meno, e con linea menata diritta, e ſi lavorino, e proccurino ottimamente con le zappe, e con letame, e quando ſaranno creſciuti, ſi taglin preſſo alla terra. E l'anno ſeguente i rampolli meſſi, ſi pongano ſpeſſi, per li luoghi della linea, quattro dita: e co' pali, e con le pertiche, e legami, ſi mandino ſu diritti, infinattanto, che ſaranno creſciuti otto, o dieci piedi, ed in quella altitudine, quando ſaranno alquanto ingroſſati,

ti, ſi taglino. E infra 'l luogo del guernimento predetto, per cinque piedi ſi piantino ſimiglianti piante, nel tempo, che le prime, che ugualmente ſieno dieci piedi, l' una dall' altra, partite: le quali, quando ſaranno alla predetta altitudine pervenute, con l' ajuto delle pertiche, verſo le proſſimane piante, e appreſſo, verſo quelle di fuori, ſi pieghino: e in cotal modo ſi faccia tante volte, ciaſcuno anno, infinatanto, che ſia formato un forte graticcio, ſopra 'l quale poſſano gli huomini ſicuramente ſtare. Poi appreſſo ſi laſci creſcer la parte di fuori, a modo di muro, poſto ſopra 'l corritojo, e in convenevole altezza ſi potrà ciaſcuno anno tagliare con la forma de' merli, ſopra le mura, poſti, e in cotal modo tenere. E intorno a tal guernimento, ne' cantoni, e altrove, ſe piacerà, ſi potranno, infin nel principio, quattro arbori piantare, e conducerli ſu diritti, e tagliargli a ogni dieci piedi, e piegargli verſo lor medeſimi, con l' ajuto delle pertiche, e farne a modo di palchi, o vero ſolai. E ancora ſi mandino in alto, e ſi formino nel modo detto, e poi finalmente ſi pieghino di ſopra, a modo di tetti delle caſe, o fargli co' merli. E ſopra la porta ſtarà ottimamente la caſa, ed innanzi ad eſſa il ſolajo de' detti arbori. Ancora nelle corti, o vero giardini, ſi può far la caſa, con colonne verdi, ottimamente, poichè ſaranno groſſe, traſpiantate, e confitte ſopr' eſſe le travi, in convenevole altezza, e coperte con tetto di canne, o di paglia, o di tegoli, ſe piacerà più, purchè alcun ramo di ciaſcuna colonna vada ſopra 'l tetto, la qual coſa manterrà ſempre verde la detta colonna, e difenderà la detta caſa dal caldo della State: e maſſimamente ſe delle dette colonne verdi, ſi faccia verde tetto, ſopra 'l tetto della caſa, d' altezza d' un' huomo, e di buone viti, piantate intorno, ſi cuopra, ſecondamente

te, che io già feci, e molti, che vivono, così ſecolari, come religioſi, ciò videro. E per certo creſcono, ciaſcuno anno, in cotal caſa, le colonne, non ſolamente ſopra 'l tetto, ma eziandio ſotto le travi, che lo ſoſtengono. Ed imperciò ciaſcuno anno ſi lieva in alto tutta la caſa, intanto che ſpeſſe fiate biſogna, che le pareti ſi creſcano, ſe volemo, che chiuſa dimori.

Di quelle coſe, che ne' campeſtri campi ſi fanno a dilettazione.

CAP. V.

NE' campi diletta molto il lor bello, e adorno ſito, che non ſieno ruſtichi campicelli, ma gran quantità in uno, ſanza intervallo, e che abbia diritto i ſuo' fini, o vero eſtremitadi. E perciò dee proccurar ciaſcuno, che di ciò ſi diletta, di comperare appreſſo de' ſuo' campi, più toſto, ch' altrove, e vendere in altre parti i campicelli, e co' vicini permutare le ſuperflue, e torte parti de' campi, e dirizzare il ſuo campo, col ſuo vicino, e cignere il luogo tutto di foſſati, e ſiepi di pruni verdi, con gli arbori convenienti, d' ugual diſtanzia meſcolati. E i piccioli foſſati, per li quali ſi ſcola l' umore, e i quali ſon neceſſarj ne' luoghi piani, nella parte d' entro, ſi vogliono diritti mandare, quanto ſi può, riguardando ſempre l' utilità de' campi, imperocchè 'l diletto non dee andare innanzi all' utilità, avvegnachè ne' giardini ſi dee il contrario oſſervare. Ed imperciò, qualunque coſe in eſſi dimoſtrano maggiore abbondanza, ſono migliori, e maſſimamente da eleggere. Ancora quanto ſi può, ſi proccuri, che i rivi dell' acque corrano per li campi, per li quali ſi poſ-

ſano

ino adacquare, e schifargli, quando sia bisogno. E per gli spaziosi campi si facciano andamenti, e viottoli, per li quali il Signore possa andare a cavallo, e a piede: e similmente i lavoratori, che lavorano il luogo, co' carri, e co' buoi, possano acconciamente andare a tutte le parti de' campi, le quali tutte cose son dilettevoli molto.

Di quelle cose, che alle viti, e frutti loro danno dilettazione.

CAP. VI.

COnciossiecosachè molto diletto sia aver belli, e adorni vignai, o ne' piani, o ne' piccioli monti, ad Oriente volti, che facciano diverse generazioni di buone uve; dee, con diligenzia proccurare il Signor del luogo di piantar le dette vigne in convenevole sito, e di formarle, e farle ne' luoghi grassi in arbori, e pergoleti: ma ne' luoghi magri, allato alla terra, in diritti ordini si dispongano, ed in essi si facciano, ed esperimentino mirabili innestamenti, i quali dagli antichi savj, e spezialmente da Palladio, s' afferma, che far si possono, de' quali è questo un modo, cioè. Che la vite si pianti allato al ciriegio, o allato ad altro arbore, e quando sarà ottimamente appresa, e cresciuta, si pertugi l' arbore, con acuto succhiello, e si metta la vite per lo pertugio, e da ciascuna parte, con cera, e con loto si turi il pertugio, acciocchè 'l Sole, e 'l vento, o la piova non impedisca il suo saldamento. Appresso quando il legno della vite, ottimamente, col legno dell' arbore, sarà unito, si tagli la vite, allato alla corteccia dell' arbore, acciocchè da indi innanzi si nudrisca col sugo dell'

arbore, ed in cotal maniera ſi dice, che l'uva ſi matura all'ora, che i frutti dell'arbore. Anche è un modo, per lo quale ſi fa l'uva triaca, o vero muſcata, o garofanata, o laſſativa, o vero d'altra qualitade: il qual modo ſi fa in queſta maniera, cioè. Che 'l ſermento, che ſi dee piantare, ſi fende in una parte, e levatone via la midolla, in ſuo luogo ſi metta triaca, o moſcado, o polvere di garofani, o di ſcamonèa, o d'altra ſimil coſa: e ſi metta nella terra, ſtretto diligentemente col vinco. La qual coſa fatta, l'uva, che naſcerà, terrà la virtù di quella coſa, che ſia meſſa in eſſa. E ſe di queſta vite ſi prenderà ſermento, e ſi pianterà, non terrà la virtude del medicamento, e potenzia della madre. Ma ſi converrà fortificar la virtù del ſugo invecchiato, mettendovi ſpeſſo l'utriaca, o altra coſa. Ma penſo, che ſi farà queſta coſa più brevemente, ſe nel cominciamento, che l'uve ſi maturano, ſi fenda il ſermento dell'uva, che pende, e meſſo il detto medicamento in luogo della ſua midolla, ſi leghi. Ancora è una bella ſpezie d'uva, la quale è ſanza granelli dentro, la quale dagli Autor Greci in queſto modo ſi fa, ſecondo che racconta Palladio, cioè. Che 'l ſermento, che ſi dee mettere ſotto la terra, dovemo tanto fendere, quanto ſtarà ſotto, e cavatone tutta la midolla, e diligentemente pulita, riſtrignere il ſermento diviſo, con vinco, e ſotterrarlo. E dicono, che 'l legame dee eſſer di papìro, e deſi in umida terra porre. E altri ſono, che fanno più diligentemente, cioè. Che prendono il ſermento rilegato, tanto, quanto ſia la fenditura intorno, e nella cipolla della ſquilla il mettono, per lo cui beneficio affermano, che ogni coſa, che ſi pone, ſi poſſa più agevolmente appigliare. Altri ſono, i quali, nel tempo, che potano le viti, cavano quanto poſſono adentro il ſermento fruttifero della vite

po-

potata, dalla parte di ſopra, pur nella vite medeſima ſtando: e cavatone fuor la midolla, ſanza dividerlo, il legano a una canna fitta, acciocchè non ſi poſſa in giù piegare, e allora, nella detta cavatura, infondono τεναιτὸν, così appellato da' Greci, con acqua, in prima riſoluto, ad ingraſſamento di ſapa. E queſto ſempre rimuovono, paſſati gli otto giorni, infino a tanto, che i novelli germogli ſieno uſciti fuori, e creſciuti. Ancora a fare, che la vite meni grappoli bianchi, e neri, comandarono i Greci, che ſi faceſſe in cotal modo, cioè. Che delle viti nere, e bianche, che ſon proſſimane, ſi prendano i ſermenti dell' una, e dell' altra, nel tempo, che ſi potano, e ſi giungano inſieme, in modo, che ſi poſſano unire, agguagliando mezzi gli occhi dell' una, e dell' altra: e fatto ciò gli legherai ſtretti con papìro, e gl' imbiuterai di ſopra, con morbida, e umida terra, e di tre dì, in tre dì gli adacquerai, infinatanto, che 'l germoglio della novella fronde eſca fuori. E paſſato certo tempo, ne potrai fare ſchiatta, per molti ſermenti. Diſſemi ancora una eſperta perſona, ch' avea inneſtato un rampollo, o vero ſermento bianco, e nero in una vite, continuate le ſommità delle gemme, e levatone ſolamente la corteccia delle gemme del mezzo, e ottimamente eſſere appreſo: o ſi puote fare in queſta cotal maniera, cioè. Prendendo ſermenti due, e aggiunti inſieme gli occhi diviſi, e ottimamente legati, s' inneſti al modo, che ſe foſſe ſolamente un rampollo, o vero ſermento: o preſe due gemme diviſe, e giunte, con piccola quantità di legno, e inneſtate nel luogo della gemma. Ancora diletta molto aver vini di diverſi colori, e ſapori: ed imperciò il diligente padre della famiglia, colga certe uve innanzi al tempo, acciocchè abbia il vin bruſco: e alcune ben mature, acciocchè l' abbia poderoſo, e grande:

e certe ne colga molto mature, acciocchè l'abbiano dolce. Anche faccia vini di diversi colori, con le cose, che coloriscono, e non corrompono il sapore. Anche si faccia di diversi sapori, con le cose odorifere, e che danno nuovi sapori, ne' quali si diletti l'odorato, e 'l gusto: li quali si mettano a fuoco nella caldaja, in alcuna parte del mosto, e vi si lascino infinattanto, che 'l vino ottimamente n'abbi preso il sapore, o l'odore. E allor si metta in vasello, nel quale sia simil vino, o d'altra generazione, e si serbi per usare. Ancora è buona cosa aver vini medicinali, i quali si possano usare, per quelli, che agevolmente caggiono in infertà. E questo si farà, quando le medicine semplici, o composte, e ch'abbiano virtù di rimuovere quella cotale infertà, si metteranno nel predetto modo nel vino. Proccuri ancora d'avere agresto in casa, sapa, uve passe, aceto, e simiglianti cose, secondo i modi nel quarto Libro notati: imperocchè molto diletta l'animo, quando ciò desidera, allorache, per se, o per gli amici, agevolmente le cose predette truova. Anche si dice che se 'l grappolo, poichè sia sfiorito, si mette in picciol vasello di terra, o di vetro, si farà di tutto 'l grappolo un granello.

Delle cose, che danno diletto negli arbori.

CAP. VII.

INfra l'altre cose, le quali dilettano il padre della famiglia è, d'avere ne' suo' luoghi copia di buoni arbori, e di diverse generazioni: ed imperciò dee proccurar di trovare, in qual parte puote, arbori, che menino frutti nobili, e quindi portargli, e piantargli, ed innestare di quegli in convenevoli ordini.

Cioè,

Cioè, che le generazioni de' grandi arbori ſi piantino rade, acciocchè ſi poſſan dilatare i rami, e che, per ſoperchio, non tolgano l' abbondanza de' campi: ma quelli, che diventano piccioli, per natura, può por più fitti: e ciaſcuna generazione formare, ſecondo ſua natura. Anche dee porre i maggiori dalla parte Settentrionale, e Occidentale, e i minori dall' Orientale: imperocchè in queſto modo le biade, che s' allegrano in aperto, e manifeſto campo, riceveranno minor danno. Ancora faccia mirabili inneſtamenti, e diverſi, in un medeſimo, o in diverſi pedali, i quali appajono molto mirabili a coloro, che di cotali coſe fanno eſperimenti: imperocchè infinite generazion di peri, e di meli, e di cotogni, e di neſpoli, e di ſorbi, e ſimiglianti, in un medeſimo tempo, ſi poſſono inneſtare. Anche s' inneſta il melo nel ſalce, e nel pioppo, e la vite nell' olmo, e nel moro, ſecondo che dice Palladio. Anche ſe 'l peſco s' inneſta nella ſpina del faggio, diventano maggiori, e migliori i frutti, che quegli degli altri, ſecondo che dice Frate Alberto. E ſe 'l mandorlo, e 'l peſco s' inneſtano nel prugno, con gli occhi congiunti, avranno i lor frutti carne di peſca, e i loro noccioli avranno quaſi natura di mandorle. Ancora il moro ſi può nell' olmo inneſtare, ma molto ne peggiora. Ancora afferma Marziale, che le granella del melagrano diventeranno bianche, ſe ſi prenderà argilla, e creta, e vi ſi meſcoli la quarta parte di geſſo: e per tre anni continui, giugnerai alle ſue radici cotale generazion di terra. Anche dice, che le ſue mele diverranno di maraviglioſa grandezza, ſe ſi prende una pignatta, o vero vaſello di terra, e ſi ſotterri appreſſo al detto arbore, e ſi chiuda il ramo col fiore, legato ad un palo, acciocchè non torni addietro, e coperto il vaſello ſi guerniſca, per modo,

che

che l'acqua non vi poſſa entrare: e aperto, nell' Autunno darà i frutti della ſua grandezza. Ancora afferma, che queſto medeſimo ſi può del meſe di Maggio, e di Giugno, più acconciamente fare. Ma Varro ſpecifica il modo in altra maniera, dicendo. Che ſe le melagrane acerbe, allora, che s' accoſtano al ramo, dove ſono appiccate, ſi mettano in vaſo, ſanza fondo, e così le metterai in terra, e le copirrai intorno al ramo, acciocchè il vento, o vero vapor non ſoffi di fuori, ſe ne caveranno non ſolamente compiute, ma maggiori, che mai ſien nell' arbore ſtate. Acciocchè 'l fico produca variati frutti, prenderai due rami, l' uno di fico nero, e l' altro di bianco, e gli ſtrignerai inſieme, con un vinco, e gli torcerai in modo, che ſi meſcolino per forza i lor germogli. E in tal modo, meſſi ſotterra, e letaminati, e adacquati, poichè cominceranno a mettere gli occhi del germoglio, congiugnerai detti occhi, con alcun legame, e allora il congiunto, e adunato germoglio, partorirà due colori, i quali in unità, dividerà, e in diviſione, unirà. Ancora in queſta maniera potrai le roſe non aperte, ſerbare, cioè, che le richiudi in una canna feſſa, e laſcia richiuder le fenditure, e quando vorrai le roſe verdi, riciderai la canna. Altri ſono, che le mettono in rozza pignatta, e ben turate, e guarnite le ſotterrano all'aria, e così le conſervano. Anche afferma Marziale, che le ciriege naſceranno ſenza nocciolo, ſe riciderai l' arbore tenero, preſſo alla terra, a due piedi, e fenderalo infino alla radice, e proccurerai di rader, con ferro, il midollo, da ciaſcuna parte: e incontanente ſtrignerai, con vinco, l' una, e l' altra parte, e imbiuterai di letame le parti di ſopra, e le fenditure dal lato, e laſceralo ſtare, e dopo l' anno, la detta fenditura ſarà ſalda. E queſto cotale

le arbore innesterai di rampolli, che non abbiano ancora fruttificato, e di questi nasceranno ciriege sanza nocciolo. Ancora se 'l ramo picciolo del ciriegio si fende, e in luogo della midolla, si metta scamonèa, in quell'anno medesimo acquisterà virtù lassativa, e se vi si mette moscado, acquisterà suo odore, e cosi dell'altre cose, e frutti. E se vi si mette azzurro, o altro colore, acquisterà quel tal colore. Ancora, secondo che i Greci affermano, nascerà la pesca scritta, se prenderai i suo' noccioli, e gli sotterrerai, e dopo 'l settimo dì, poichè si cominceranno ad aprire, gli apirrai, e trarrane i midolli, e scriverrai in ciascheduno di cinabro, e legatigli, incontanente, co' suoi noccioli, gli sotterra, ottimamente accostati. Anche si fa la pesca, sanza nocciolo, se 'l pesco, e 'l salce si piantano vicini, prendendo il salce, e inchinandolo a modo d'arco, e pertugiandolo in mezzo, e nel suo pertugio si metta la pianta del pesco, e si turi con cera, e con loto il suo pertugio, perfettissimamente, e s'ammonzicchi la terra, infino sopr'esso. E nel primo, o secondo anno, allor che 'l pesco sarà unito col legno del salcio, si tagli il pesco, sotto l'arco del salcio, acciocchè solamente dell'umor del salcio si nudrisca.

Delle dilettazioni degli Orti, e dell' erbe.

CAP. VIII.

IMperocchè molto diletta aver l'orto ben disposto, e con sufficiente industria coltivato, proccuri con diligenzia il padre della famiglia, d'averlo in grasso, ed in soluto terreno, nel quale fontana, o rivo, se far si può, per ispazii divisi, discorra, acciocchè possa essere adacquato nel tempo della grande arsura,

ra, e quivi nudriſca tutte generazioni di buone erbe, così da mangiare, come medicinali, ciaſcuna, ſecondo che la ſua natura richiede, in porche diritte, e formate ugualmente, con ſune, e con latitudine acconcia, ſecondo che nel Libro ſeſto pienamente ſi diſſe, e ſempre abbia in eſſo abbondevolmente letame, acciocchè non infaſtidiſca i riguardanti per la magrezza. E acciocchè più pienamente diletti, l'adorni di coſe diſuſate, onde ſi poſſano fare in eſſi certe coſe naturali, le quali pajono miracoloſe a molti, o a certi. Perocchè, ſe prenderai lo ſterco della capra, e 'l cacherello, con una leſina, ſottilmente ſcaverai, e vi metterai il ſeme del rafano, della lattuga, del naſturcio, della ruca, e della radice, e fatto ciò lo rinvolgi in letame, e in picciola foſſicella ſotterri, il rafano s' accoſta alla radice, e tutti gli altri, con la lattuga inſieme eſcon fuori, ciaſcuno col ſuo ſapore. Anche ſe piglierai più porrine, e le legherai, e metterale ſotto, ſi farà un porro grandiſſimo di tutte. Anche ſe metterai ſenza ferro il ſeme della rapa, nel capo del porro, e porralo, ſi dice, che ſmiſuratamente creſce. O vero, che ſe ſi prendano molti ſemi, e ſi mettano in uno ſtretto pertugio, creſcerà il pullulamento di tutto in un porro groſſiſſimo. E ancora creſceranno i cocomeri, o vero cedriuoli maravigliosamente, ſe porrai ſotto 'l cocomero, o ſotto 'l cedriuolo, o ſotto la zucca un vaſello d' acqua ſcoperto, due palmi più baſſo. Anche ſono alcuni, i quali nella canna, alla quale hanno prima tutti i nodi forati, inneſtano il fior del cocomero, col capo della ſua vite tagliato, ſecondo che Alberto intende, e in quel luogo dicono, che naſce il cocomero di ſmiſurata lunghezza diſteſo. Anche teme l'ulivo di tal maniera, che ſe gli ſi pone allato, ſi piega in modo d' un' amo. Anche per tutte le volte, ch' e' tuona, sì

come

come ſpaurito, ſi rivolge. Anche ſe 'l ſuo fiore, ſtando nella ſua vite, rinchiuderai in alcuna forma di terra cotta, e la legherai, avrà il cocomero ſimigliante figura a quella del vaſello predetto, cioè. Che ſe vi ſarà ſcolpito volto d' uomo, ſimilmente il cocomero .avrà quella figura, e così dell' altre forme, e tutte le predette coſe afferma Virgilio, e Marziale. Anche afferma Marziale coſa mirabile del baſſilico, che alcuna volta dice, che fa i fiori porporini, alcuna volta bianchi, alcuna volta roſati: e ſe di quel ſeme ſi ſemina, ſpeſſo ſi muta, quando in ſerpillo, e quando in ſiſimbrio. Anche dice Ermete, che la zucca piantata nella cenere dell' oſſa dell' huomo, e innaffiata d' olio, in nove giorni farà frutto. Ed è maraviglioſa coſa, che i ſemi, che ſon nel vaſello della zucca, dalla parte di ſopra nati, fanno le zucche lunghe, e ſottili: e quelli, che naſcono nel mezzo, fanno le zucche groſſe, e quelli, che ſtanno nel fondo, le fanno late.

INCOMINCIA

IL

LIBRO NONO

Di tutti gli Animali, che ſi nutricano in Villa.

TRattato è di ſopra del cultivamento de' campi, delle vigne, ortora, degli arbori, de' prati, de' boſchi, o vero ſelve, e dette le loro utilitadi: e anche di quelle coſe, che ſpettano a diletto, così ne' giardini, come nelle mirabili coſe, che dell' erbe, e degli arbori artificioſamente ſi poſſon fare. Ora in queſto nono Libro ſi tratterà degli animali, i quali, per utilità, e diletto ſi nudriſcono nelle ville. Ma acciocchè l' antichità ſi ſappia, è da ſapere, sì come dice Varrone, ne' primi temporali furono animali, e huomini, i quali naturalmente vivevan di quelle coſe, le quali, la non lavorata terra menava. Poi di queſta vita vennero alla ſeconda, cioè alla agricoltura, e alla paſtorale, e per utilità, cominciarono a lavorare i campi, e ricevere i frutti, e a piantare gentili arbori, e cogliere i frutti. Ancora a prendere gli animali cominciarono, e rinchiudergli, e dimeſticargli. E preſono primieramente le pecore, per l' utilità, e agevolezza, le quali maſſimamente, per natura, ſon quiete, e acconce molto alla vita dell' huomo, imperocchè il lor latte, e cacio ſi conſà in cibo, a' veſtimenti le pelli, e la lana. Appreſſo cominciarono a dimeſticar tutti gli animali, che avviſarono, che foſſono utili alla generazione umana. E ancora di tutte le generazioni degli animali dimeſtichi ſi dice, che

mol-

molti ne ſon ſalvatichi, in diverſi luoghi del mondo. Imperciocchè in Frigia ſi dice, che ſon molte gregge di pecore ſalvatiche, in Samotracia le capre, e i porci in Italia, e in Dardania, Media, e Tracia, molti buoi ſalvatichi: e in Frigia, e Caonia aſini ſalvatichi: in certa parte della Spagna cavalli ſalvatichi. Dirò adunque degli animali, che ſi nudriſcono, i quali ſaper potei, così, per dottrina degli antichi ſavj, come per eſperienza de' moderni. E però non tutti gli huomini, in tutte le coſe, ma certi in certe coſe più, o meno ammaeſtrati ſi truovano. Laſcio il compimento di queſta opera a quelli maſſimamente, che ſono in cotali coſe eſperti. Imperocchè, come dice il Filoſofo, la ſperienza fa l' arte, e quella più pienamente, alla quale la naturale ragioneyole è congiunta. Ma perchè infra tutti gli animali ſi giudica, che 'l cavallo ſia più nobile, e più neceſſario, così a' Re, e agli altri Principi, nel tempo della guerra, e della pace, come eziandio agli Eccleſiaſtici Prelati, e a tutti gli altri huomini, dirò principalmente di loro più pienamente, e degli altri, ſotto brevità, a' quali molte coſe dette de' cavalli, ſi potranno adattare, per l' affinità della lor natura.

Dell' età de' Cavalli, e delle Cavalle.

CAP. I.

COlui, che vorrà aver greggia di cavalli, e di cavalle, principalmente, ſecondo che dice Varrone, convien che riguardi l' etade, cioè, che non ſieno di meno di tre anni, nè più di dieci l' età de' cavalli, e quaſi di tutti gli animali, che non hanno l' unghie feſſe, e anche di quelli, che ſon cornuti, ſecondo che dice Varrone, e ſimigliantemente Palla-

dio. Si conoſce la loro età in ciò, che 'l cavallo primieramente in 30. meſi, ſecondo che dice, perde i denti di mezzo, due ſopra, e due ſotto. Quando cominciano a entrare nel quarto anno, ne gittano altrettanti proſſimani a quelli, e quegli, che hanno prima gittati, rimettono. Ancora nel cominciamento del quinto anno, perdono ſimilmente gli altri quattro, cioè due di ſopra, e due di ſotto, proſſimani a' predetti, i quali, rinaſcendo, cominciano a compiere il ſeſto anno: nel ſettimo anno gli hanno tutti rimeſſi, e compiuti. Ma quando ſono di più tempo, non ſi può poi ſapere di che età ſi ſieno, fuorchè quando i loro denti ſon diventati piegati, e ciglia canute, e ſotteſſe ſarà ſcavato: la qual coſa, quando ſarà apparita, ſi dice, che avrà ſedici anni. Ma un certo ſavio huomo eſperto ne' noſtri tempi, mi diſſe, che 'l cavallo ha dodici denti, cioè ſei di ſopra, e ſei di ſotto, e ſon tutti dinanzi, con li quali ſi conoſcono l' etadi, o vero i tempi de' cavalli. Appreſſo hanno gli ſcaglioni, e appreſſo a queſto hanno i maſcellari, e può eſſer, che certi cavalli n' hanno più, e allora i denti ſon doppj. E può eſſer, che 'l cavallo gitti di queſti alcuni, e da indi innanzi non rinaſcono: ciò non nuoce al cavallo, ad altro, ch' al paſcere. Imperocchè eſſi denti dinanzi ſon quegli, che paſcono, ed imperò ſarà di minor prezzo. E 'l maſticar de' cavalli ſi fa per li denti maſcellari. Ancora i primieri denti, i quali mutano, ſono due di ſopra, e due di ſotto, i quali s' appellano il primo morſo, e allora s' appella puledro di primo morſo, la qual coſa dice il predetto, che ſi fa l' anno ſecondo, e poi muta gli altri quattro denti proſſimani, cioè due di ſopra, e due di ſotto, i quali ſi chiamano mezzani, cioè il ſecondo morſo, e allora ſi chiama puledro di ſecondo morſo. Appreſſo muta gli altri

quat-

quattro, cioè due di ſopra, e due di ſotto, i quali ſi chiamano quadrati, cioè il terzo morſo, e allor s'appella cavallo. E quando naſce il puledro, naſce co' denti dinanzi, e poi naſcono gli ſcaglioni: e quando queſti ſcaglioni naſcono, troppo lunghi, intanto che danno troppo impedimento al cavallo al roder l'annona, e ad ingraſſare, li ſegano li maliſcalchi. E quando il puledro è fatto cavallo, diventano i ſuo' denti più radi, e i capi de' denti diventano neri, e dilungano: e per alquanti anni ſtaranno canidi: e quando comincia ad invecchiare, il color de' denti di bianco, ſi muta in color di mele: e dopo queſto diventano bianchi, sì come il color della polvere, e diventano più lunghi. Ma la lunghezza di loro denti è alcuna volta per natura, ſanza vecchiezza, per la qual cagione ſi ſegano i denti a' vecchi cavalli, acciocchè ſia creduto, che ſieno giovani.

Della forma delle buone Cavalle, e degli Stalloni, e come s' ammettano.

CAP. II.

SEcondamente, che dice Varrone, la forma delle Cavalle dee eſſere di mezzana grandezza, perocchè non ſi conviene, che ſieno vaſte, nè minute, e con groppa, e ventri lati, e ampli. Ancora i cavalli, che vorrai aver per coprire, convien che ſi ſcelgano belli, e di largo corpo, e che in niuna parte ſien difettivi. E ſi deono paſcere ne' prati, con erba, e nelle ſtalle alle mangiatoje, di ſecco fieno. Quando avranno partorito, ſi dia loro due volte il dì l'acqua, dando loro l'orzo. E 'l cominciamento di loro coprimento ſi dee fare dall'Equinozio vernale, infino al Solſtizio, acciocchè 'l parto ſi faccia in accon-

concio tempo, cioè in istagione di molte erbe, onde la cavalla abbia abbondanza di latte: imperocchè per questo diventeranno maggiori le membra, e tutto 'l corpo del puledro. E dicesi, che nascono nel dodicesimo mese a dì dieci: e che quelli, che dopo questo tempo nascono, sono inutili. Convengonsi ammettere, o vero coprire allora, che 'l tempo dell'anno sarà venuto, due volte per giorno, cioè la mattina, e la sera, mettendo in mezzo un dì: e se si lega la cavalla copirranno più tosto, e 'l cavallo non getterà il seme indarno per desiderio, che abbia: perchè le cavalle manifestano la sufficienzia del coprire in ciò, che si difendono, nè si lasciano più coprire. E quando i cavalli hanno abbominazione di coprir la cavalla, si prende il mezzo, o vero midollo della squilla, e si pesta con acqua a spessezza di mele, e si tocca con essa la natura della cavalla, e appresso, con quella medesima, si tocca le nari del cavallo. Anche è da sapere, che 'l cavallo dee esser generato da stallone, vulgarmente appellato guaragno, il quale sia diligentemente guardato, e poco, o niente cavalcato, e con pochissima fatica ritenuto: imperocchè, quanto più desidera la cavalla, tanto più perfettamente getterà il suo sperma. E nel ventre della magra madre si genera maggior puledro. Ancora la cavalla, quando sia pregna, non dee esser magra troppo, nè grassa, ma in quel mezzo, imperocchè, per la troppa grassezza, dentro si costrigne il luogo, dove stà il puledro, in modo che non si possono le sue membra, a sufficienza, dilatare, e la troppo magra non può sufficiente nutrimento dare al figliuolo, perlaqualcosa nasce magro, e debile. Ancora, secondo che dice Palladio, non si dee costrigner la cavalla pregna, nè dee sostener fame, nè freddo, nè stare in luogo stretto, nè calcato d'altri cavalli. Ancora le nobili cavalle,

le, e che nudriſcono maſchi cavalli, dovemo far coprir di due anni l'uno, acciocchè dia a' ſuoi puledri copia di puro latte. L'altre ſi deon coprir più ſpeſſo. Anche dice, che lo ſtallone dee eſſere di cinque anni almanco, ma la femmina è buona di due: la quale ſe avrà paſſati dieci anni, ne naſcerà indottrinabile, e cattivo puledro. Ancora ſcrive Varrone, che le cavalle pregne ſi deono guardare dalla troppa fatica, e che non iſtieno in luoghi freddi, imperocchè 'l freddo maſſimamente è loro dannoſo. Ed imperò ſi conviene, che delle ſtalle ſi rimuova l'umore, e che abbiano l'uſcio, e le fineſtre ferrate, e che nelle mangiatoje ſi ponga, intra ciaſcuna un legno, il quale divida, e ſparta, acciò fra loro non ſi poſſano azzuffare. Ancora dice, che la cavalla non conviene, che ſoſtenga fame, nè che s'empia di cibo.

Della natura de' Cavalli, e come nati tener ſi deono.

CAP. III.

QUando il Cavallo naſce, utile coſa ſarà, che naſca in luogo pietroſo, e montuoſo, imperocchè, per lo luogo pietroſo, e duro, fanno unghie più ſode, e dure, e per lo montuoſo fanno miglior gamba, per l'eſercizio dell'andare in ſu, ed in giù. E poichè 'l puledro è nato, ſi dee andare dietro alla madre, per iſpazio di due anni, e non più imperciocchè allora naturalmente comincia a poter luſſuriare, e volendo montar la madre, e montandola, n'avrebbe danno, e agevolmente ſi potrebbe in alcuna parte guaſtare: ma ſe poteſſe ſtar ſanza la madre nelle paſture, e ſanza altre cavalle, infino a tre anni, molto gioverebbe alla ſalute delle ſue gambe, e di tutta la perſona. E dice Varrone, che a' pu-

puledri fatti, di cinque meſi, ſi dee dar la farina dell' orzo, intriſa con la cruſca: e anche qualunque coſa nata in terra, che volentier mangiaſſero. Ancora, poichè ſaranno d' un' anno, ſi dee dar loro l' orzo, e la cruſca, infino che ſaranno lattati, e non ſi deono dal latte partire, anzi i due anni. E mentre che ſtanno con le madri, ſi deono alcuna volta toccar con mano, acciocchè non iſpauriſſero, quando foſſero dal latte partiti. E per queſta medeſima cagione ſi deono quivi appiccar de' freni, acciocchè quando ſon puledri, s' avezzino di vedere i viſi degli huomini, e d' udire il romor de' freni.

Del pigliare, e del domar de' Cavalli.

CAP. IV.

QUando il puledro è di due anni, ſi dee ſoavemente legare al collo, con forte, e groſſo capeſtro, fatto di lana, imperocchè la lana, per ſua morbidezza, è più adatta a ciò, che 'l lino, o la canapa, e ſi dee legare in tempo freſco, o in tempo nuvoloſo, imperocchè ſe nel tempo caldo faticaſſe troppo della diſuſata preſura, potrebbe agevolmente ricevere leſione. Ma poichè ſarà preſo, e legato, ſi dee dargli compagnia d' alcun cavallo domato, imperocchè più ſalvamente ſi conducerà con eſſo, perchè ſimile con ſimile ſi rallegra. E Varro dice, che 'l cavallo, che ſi doma, compiuti i tre anni, diventa migliore. Dal qual tempo, innanzi gli ſi ſuol dare farrago, cioè ferrana, la quale, per purgamento maſſimamente, è neceſſaria al cavallo: la qual coſa per dieci giorni ſi dee fare, e non laſciargli alcuno altro cibo mangia-

giare. Ma dagli undici, infino in quattordici, e dieci dì più oltre, ſi dee continuamente dare orzo, creſcendolo a poco a poco. Appreſſo mezzanamente ſi dee forbire, e cavar fuori, e quando ſarà ſudato, ugnerlo d' olio: e ſe ſarà freddo, ſi faccia fuoco nella ſtalla. E quando ſi doma, ſi leghi alla mangiatoja, con due redini di forte, e morbido cuojo, acciocchè, per la ſua fierezza, poichè aveſſe rotte le redini, non ſi guaſtaſſe le gambe, o ſi calteriſſe in altra parte. E mentre ch' e' perſevera nella ſua fierezza, ſempre gli ſia data compagnia di caval domato, ſimigliante a lui, e ſi tocchi ſpeſſo con mano, dolcemente, e ſuavemente. Nè ſi dee giammai il domatore con lui gravemente adirarſi, acciocchè, per la 'ndignazione, non pigli vizio, ma faccialo diventar manſueto, con grande perſeveranza di liſciamento, e ammorbidamento, infinattanto, che diventi manſueto, come ſi conviene, e che ſi laſci levare i piedi, e percuotere a modo, che quando ſi ferra. Anche ſi dee porre per giorno due volte, o tre, un fanciullo ſopr' eſſo, alcuna volta boccone col ventre, e poi a ſedere.

Della guardia de' Cavalli.

CAP. V.

IL Cavallo ſi dee guardare in cotal maniera, cioè. Che principalmente gli ſi metta il capeſtro di forte, e morbido cuojo, e ſi leghi con doppie redine alla mangiatoja, al modo, che di ſopra è detto. E i ſuo' piè dinanzi ſi leghino con paſtoja fatta di lana, e ſi leghi all' un de' piedi di dietro, acciocchè in alcun modo poſſa andare innanzi, la qual coſa ſi fa per ſalvare la ſanità delle lor gambe. Ancora il luo-

go, dove il cavallo dimora, ſia il giorno bene purgato, e netto: ma la notte gli ſi faccia letto di paglia, o di groſſo fieno, alto infino alle ſue ginocchia, acciocchè ſi ripoſi bene, e la mattina per tempo ſe ne cavi fuori, e ſi forba, e ſi ſtregghi per tutto. Appreſſo ſi meni all'acqua ad abbeverare, con picciol paſſo, e ſi tenga infino alle ginocchia in acqua dolce fredda, o in acqua di mare o poco più ſu, così da mane, come da ſera, per iſpazio di tre ore. Imperocchè cotali acque naturalmente le gambe del cavallo diſeccano: la dolce per la ſua freddezza, e quella di mare, per la ſua ſecchezza, coſtrignendo gli umori, ch' alle gambe diſcendono, i quali ſon cagione d' infermitadi. Poi quando ſi rimena, non ſi dee in alcuna maniera mettere nella ſtalla, infinattanto, che le ſue gambe ſi forbino, e aſciughino, imperocchè la fummoſità della ſtalla, ſuol generar, per la ſua caldezza, galle, e mali umori alle gambe bagnate. Anche è util coſa molto, che 'l cavallo ſpeſſamente mangi in terra, allato a' piè dinanzi, sì che appena poſſa la profenda, e 'l fieno pigliar con bocca: perlaqualcoſa il collo è coſtretto a ſtenderſi, per lo prender del cibo, e diventerà più ſottile, e utile, e bello per vedere: e ancora le ſue gambe creſcono più. Anche mangi il caval giovane fieno, erba, orzo, vena, ſpelda, e ſimiglianti coſe, imperocchè 'l fieno, e l' erba, per la loro umidità dilatano, e creſcono il lor ventre, e corpo per tutto. Ma quando ſarà in perfetta, e compiuta etade, mangi paglia d'orzo, per la quale non diventa ſoperchio graſſo, ma ſi tiene in convenevoli carni, e in cotale ſtato ſi può più ſicuramente affaticare, imperocchè 'l cavallo non dee eſſer nè troppo graſſo, nè troppo magro: perocchè ſe ſarà troppo graſſo, gli umori ſuperflui agevolmente diſcendono alle gambe, e generano infermitadi,

di, le quali ſono uſate di venir nelle gambe de' cavalli, e ſpezialmente avvegnono loro, quando ſubitamente s' affaticano diſordinatamente. Ancora, per troppa magrezza, manca loro le forze, e diventano più ruſtichi a vedere. Ancora il caval di compiuta etade, nel tempo della Primavera, intorno alla mietitura, dee rodere erbe ſolamente purgative, ſtando non fuori, ma ſotto 'l coperto, con groſſa coperta di lana, acciò non infreddi, per la freddezza dell' erba, o incorra in più gravi mali. Ancora l' acqua, che dee bere il cavallo, dee eſſere alquanto ſalata, e che corra ſoavemente, o alquanto turbata, imperocchè cotali acque ſon calde, e groſſe, ed imperò ſono più nutritive, e più convenevoli a' corpi de' cavalli: imperocchè quanto l' acqua è più fredda, e più corrente, tanto meno ſazia, e nudriſce il cavallo. Facciagliſi ferri, che gli ſi confacciano, tondi al modo dell' unghie, e leggieri, e ſtretti intorno all' unghie, e bene accoſtanti, imperocchè la leggerezza del ferro, rende il cavallo leggieri, e agevole a levare i piedi, e la ſua ſtrettezza rende l' unghie maggiori, e più forti. Ancora il cavallo ſudato, e fortemente riſcaldato, non dee mangiare, o bere alcuna coſa, infinattanto, che coperto con panno, e alquanto attorno menato, ſia libero dal ſudore, e dal caldo. Anche è da ſapere, che 'l diſuſato cavalcare, fatto di notte, nuoce al cavallo: ma quello della mattina molto è utile. Anche è biſogno, che nel tempo caldo, abbia il cavallo continuamente coverta di lino per le moſche, e quelle della lana, per lo freddo. Ed è da ſapere, che per guardar la ſanità del cavallo, ſi dee quattro volte ſegnare della vena uſata, cioè. Nella Primavera, nella State, nell' Autunno, e nel Verno. Ancora è da notare, che il cavallo bene, e diligentemente guardato, e temperatamente, come ſi con-

vien cavalcato, dura proſperoſo, e forte, quanto a' più, per iſpazio di venti anni.

Della dottrina, e coſtumazion de' Cavalli.

CAP. VI.

QUanto a coſtumare il Cavallo, ſi richiede principalmente, che gli ſi metta leggeriſſimo freno, ed eziandio debole, il cui morſo ſia unto con mele, o con altro liquore, imperocchè cotal freno riceverà più agevolmente, e ſofferallo, e per la dolcezza, lo riceverà l'altra fiata più volentieri: e così, poichè avrà ricevuto, ſanza malagevolezza, il freno, ſi meni alquanti giorni a mano, infinattanto, che ottimamente ſeguiti colui, che 'l mena. Poi appreſſo, ſanza romore alcuno, quanto più ſoavemente, e lieve ſi può, ſi cavalchi, ſanza ſella, a poco a poco, e con piccolo paſſo, e ſi volga ſpeſſo a deſtra, e a ſiniſtra. E ſe ſarà biſogno, gli vada innanzi alcuno a piè: e ogni dì, cioè dalla mattina, per tempo, infino a mezza terza, ſi cavalchi per luoghi piani, e ſanza ſaſſi. E quando, per iſpazio d' un meſe, ſanza ſella, ſarà cavalcato, gli ſi ponga ſoavemente la ſella, e ſanza ſtrofinìo, e ſanza romore: e ſi meni dolcemente con eſſa, infinattanto, che venga 'l tempo del Verno. E quando il cavalcator ſarà ſopr' eſſo ſalito, nol dee muover prima, che s' abbia acconci i panni, imperocchè per queſto, il cavallo s' auſa a ſtar cheto, e fermo, ad utilità del cavalcatore. E dopo queſto, approſſimandoſi il tempo freddo, s' ammaeſtri, in cotal maniera, cioè. Che 'l cavalcatore il faccia la mattina per tempo, per li campi arati, temperatamente trottare, volgendolo ſpeſſo, così a deſtra, come a ſiniſtra, eſſendo la redina deſtra più corta un dito groſſo,

ſo, per traverſo, che l'altra, perocchè 'l cavallo naturalmente è più inchinevole alla ſiniſtra: e ſe ſarà biſogno gli ſi muti più forte freno, intanto che agevolmente, quando vorrà il cavalcatore, ſi ritenga. Facciaſi anche trottar, per la terra arata, e non arata, e per l'uguali, e non uguali, acciocchè avvezzi i piedi, e le gambe più agevolmente levare: e per queſta medeſima ragione ſi meni per li luoghi renoſi. E quando ſaprà ben trottare, con più brieve, e toſtano ſalto, che ſi potrà, ſi meni a gualoppo, e queſto non ſi faccia ſe non una fiata per giorno, imperocchè per troppo gualoppare, diventano ſpeſſo ritroſi, cioè, che tornano indietro. Ancora oſſervi il cavalcatore, nel cominciamento del ſuo corſo, e in trottare, e in gualoppare, che tenga le redine del freno con le mani abbaſſo, allato al doſſo, sì che 'l cavallo, a poco a poco, chinando il collo, chini il capo in tanto, che ſempre porti la bocca allato al petto, imperocchè per queſto, vede più chiaro il ſuo andamento, e meglio a ciaſcuna parte ſi volge, e più agevolmente ſi tiene alla volontà del cavalcatore. Ancora ſi dee conſiderare, e conoſcere la durezza, e morbidezza della bocca del cavallo, e ſecondo le dette coſe, gli ſi ponga il freno; i quali ſon di molte maniere: imperocchè ſono alcuni, che ſono molto dolci, e morbidi, e altri, che ſon meno: e altri, che ſono aſpriſſimi, e duriſſimi, e altri, che ſon men duri, e altri, che ſono in quel mezzo. Ma le loro forme laſcio di ſcrivere, perocchè ſon note a quegli, che gli fanno: e ancora non ſi poſſono così apertamente mettere in iſcritto, come ſi poſſono veder con l'occhio. Simigliantemente è utile molto di cavalcarlo ſpeſſo, per la Citade, e ſpezialmente ne' luoghi dove ſi fabbrica, o dove ſi fa romore, o ſtrepito, perocchè per queſto

di-

diventa ſicuro, e ardito. Ma ſe temeſſe di paſſare per li predetti luoghi, non ſi dee coſtrignere aſpramente, con gli ſproni, e con lo ſcudiſcio, ma ſi meni luſingando, con leggier percoſſa. Ancora è biſogno, che ſopr' eſſo ſi ſalga, e ſcenda ſpeſſo, e dolcemente, acciocchè s' avvezzi, al ſalire, e allo ſcendere, di ſtar pacificamente. E tutte le predette coſe ſi deono oſſervare, infinattanto, che i denti del cavallo ſieno perfettamente mutati, la qual coſa ſi fa, per iſpazio di cinque anni compiuti. E poichè i denti ſaranno mutati, gli ſi cavino della maſcella di ſotto, il più ſalvamente, che ſi puote, quattro denti, cioè dall' una parte, e altrettanti dall' altra, i quali ſcaglioni, e piane, dalle più genti, s' appellano, e quaſi continuamente contraſtano al morſo del freno. E innanzi, che 'l freno gli ſi metta, ſi laſciano le piaghe un pochetto ſaldare, e allora gli ſi mette leggier freno. E nota, che 'l freno del cavallo dee eſſere, nè troppo duro, nè troppo dolce, ma in quel mezzo. Anche diventa il cavallo, per lo detto cavar de' denti, più graſſo, perocchè per queſto, laſcia la ſua fierezza, e furore. Dopo 'l trar de' denti ſi cavalchi, sì com' io diſſi, movendolo da capo con piccioli ſalti, ſpeſſe volte ſcontrando i cavalli, entrando, e uſcendo, acciocchè s' avvezzi a entrar fra eſſi, e a partirſi da eſſi. E quando il freno ſarà trovato, che ſi conformi, e confaccia al cavallo, non ſi muti, acciocchè per quel mutamento, non ſi guaſti la bocca del cavallo. Ancora quando il cavallo ſarà dimeſticato convenevolmente, col freno, ſi dee avvezzare a correre, e corraſi la mattina per tempo una fiata la ſettimana, per iſpazio quaſi della quarta parte d' un miglio, nel cominciamento, per via ben piana: e appreſſo ſi potrà creſcere il ſuo corſo, inſino ad un miglio, e più, ſe piacerà. Ed è da ſapere, che quanto

più

più ſpeſſo ſi corre temperatamente, tanto per l' uſo diventerà più toſtano, e movente. Ma ſe ſi ſpeſſeggerà l' uſo del correre, diventerà il cavallo agevolmente più ardente, e arrabbiato, e impaziente, e perderà la maggior parte del ſuo affrenamento. Ancora è da ſapere, che da che il cavallo ſarà perfettamente addottrinato da frenare, il faccia ſovente il cavalcator gualoppare, correre, ſaltare, tuttavolta temperatamente, imperocchè il lungo ripoſo fa il caval cattivo, e pigro, e in quel che è ſtato ammaeſtrato, agevolmente perde. Le coſe, che dette ſon di ſopra, hanno luogo ne' cavalli, che ſi diputano ad arme, e milizia: imperocchè alcuni cavalli ſi diputano a vettura, alcuni a coprire, alcuni a correre, altri al carro, i quali diverſamente ſi deono addottrinare a' loro ufici. Ancora ſono alcuni, che voglion cavalli piacevoli, e ripoſati, e cotali cavalli ſi deono caſtrare, imperocchè, per queſto, diventeranno più manſueti.

Del conoſcimento della bellezza de' Cavalli.

CAP. VII.

IL bel Cavallo ha il corpo grande, e lungo, e le ſue membra tutte proporzionalmente alla ſua grandezza, e lunghezza riſpondono: e 'l ſuo capo dee eſſere ſottile, ſecco, e convenevolmente lungo, e la ſua bocca grande, e ſquarciata: e abbia le nari gonfie, e grandi: e dee avere i ſuoi occhi groſſi, e che non gli abbia ſcavati in entro, ed abbia gli orecchi piccioli, a modo d' aſpido, e 'l collo lungo, e ſottile, verſo 'l capo. I crini ſien piani, e pochi, e 'l petto groſſo, e ritondo. Il doſſo corto, e quaſi piano. I lombi ritondi, e groſſi: le coſtole groſſe, a modo di quelle del bue. Il ventre lungo, e l' anche lun-

lunghe, e teſe. La groppa groſſa, e ampia. La coda lunga, con pochi crini, e piani: i fianchi larghi, e ben carnoſi: i garretti ampj aſſai, e ſecchi, ed abbia le falci chinate, come il cerbio: l' unghie de' piedi ampie, dure, e ſcavate quanto ſi conviene. Anche ſia il cavallo dalla parte di dietro alquanto più alto, che dinanzi, sì come il cervio. Porti ancora il collo levato, e ſia groſſo allato al petto. Del ſuo pelo diverſi huomini diverſe coſe ſentirono, ma pare a' più, che bajo ſcuro è da lodar ſopra tutti. Finalmente è da ſapere, che la bellezza del cavallo ſi può meglio conoſcere, eſſendo il cavallo magro, che graſſo.

De' ſegni della bontà de' Cavalli.

CAP VIII.

IL miglior Cavallo, che ſia è quello, il cui volto è ampio, e il cui vedere è a lunga, e acuto, ed è ben traverſato, e che ha forti orecchi, lunghe chiome, e ampio petto, e ſchienale corto, e che ha lunghe le coſce, e gambe dinanzi, e le gambe di dietro ha corte, e che ha ſottile il muſello, *& caput faſtum*, e ſoavi peli, e ampie groppe, e collo groſſo, e che mangia bene. Ancora il cavallo, che ha grandi nari, e gonfie, e gli occhi groſſi, non iſcavati, ſi truova naturalmente eſſere ardito. Anche il cavallo, la cui bocca è grande, e le maſcelle ſottili, e magre, e che ha il collo lungo, e ſottile, verſo il capo, è abile ad affrenare. Ancora il cavallo, che ha le coſtole groſſe, come quelle del bue, e 'l ventre ampio, e pendente di ſotto, ſi giudica, che ſia affaticante, e ſofferente. E quello, i cui garretti ſono ampi, e diſteſi, e le falci diſteſe, e corte, le quali ragguardino i garretti d' entro, dee eſſere toſtano, e agi-

le

le nel camminare. E 'l cavallo, che ha i garretti corti, le falci diſteſe, e anche forti, dee eſſere naturalmente ambiante. Il cavallo, che naturalmente ha groſſe le giunture delle gambe, e corti i paſturali, a modo di quelli del bue, ſi giudica, che ſia forte. Il cavallo, che tiene il tronco della coda ſtrettamente intra le coſce, è forte, e ſofferente, ſecondo la maggior parte, ma non è toſtano. Il cavallo, che ha le gambe, e le giunture peloſe aſſai, e i peli, che ſono in eſſe molto lunghi, è affaticante, ma non ſi truova di leggiere agile. Anche il cavallo, che ha la groppa lunga, e ampia, e l'anche lunghe, e diſteſe, e che ſia più alto di dietro, che dinanzi, ſi truova, ſecondo i più, eſſer veloce in lungo corſo.

De' ſegni della malizia, e de' vizj, e dell' utilità de' Cavalli.

CAP. IX.

IL Cavallo, le cui maſcelle ſon groſſe, e 'l collo corto non s' infrena di leggier, come ſi conviene. Il cavallo, le cui unghie ſon tutte bianche, appena avrà giammai duri piedi. Il cavallo, che ha gli orecchi pendenti, e grandi, e gli occhi ſcavati in entro, ſarà lento, e tardo. Ancora, quando la parte dinanzi del naſo del cavallo, cioè il moccolo, è molto baſſo, non puote il cavallo per le nari reſpirare, e però è di minor valuta. Ancora, quando il cavallo vede di giorno, e non di notte, ſi ſcema la metà di quel, ch' e' varrebbe: e queſto ſi conoſcerà ſe 'l menerai la notte alla coſa, che 'l giorno teme, e allora non teme: e ancora quando non muove i piedi la notte, come il giorno. Anche ſe gli occhi del cavallo ſon bianchi ſcema

molto il prezzo del cavallo, imperocchè quando è menato alla neve, o a luogo freddo, non vede, ma vede ben nel luogo non luminoſo, e nel tempo caldo. Il cavallo, che gitta gli orecchi indietro, in ogni tempo, è di minor prezzo, imperocch' egli è ſordo. Quando il cavallo non anitriſce, nè fa romore, nè ſuono alcuno, con la bocca è ſegno ch' e' ſia ſordo. Anche il cavallo, ch' ha duro collo, e quello è ſempre diſteſo, e quando va, non lieva il capo, e non muove il collo a deſtra, o ſiniſtra, è di peſſimo vizio, e di gran pericolo a colui, che 'l cavalca, perocchè non ſi può volgere a ſua volontà, e però non è buono per cavaliere. Il cavallo, a cui le ginocchia vanno in entro, a modo d'arco, è di picciol pregio, imperocchè peſſimamente vae. Il cavallo, le cui gambe dinanzi ſi torcono, a modo d'arco, non ſi dee tenere, perchè poco vale. Il cavallo, le cui gambe dinanzi ſempre pare, che ſi muovano, è di mal coſtume. Il cavallo, che lieva la coda in ſu, ed in giù, e di mal vizio. Il cavallo, al quale par ſempre enfiato ſopra 'l ginocchio; in poco tempo perderà l' andare. Ancora ſe al cavallo apparirà enfiamento duro ne' piè dinanzi, o di dietro, non è però in ſua operazion nocivo. E diceſi, che ſe ne' piè dinanzi è duro enfiamento, è ſicura coſa, che altro mal non vi ſcenderà. Il cavallo, che ha in tutti i piedi crepacci, cioè rappe, e non ne può guarire, è di minor valuta, perocch' è di più ſozza apparenza. Il cavallo, al quale i peli delle ſue giunture ſi rivoltano in ſuſo, non però riceve leſione al ſuo operare, e le ſue unghie ſono più forti. Ancora ſe 'l cavallo muove i piedi in altro modo, che gli altri, riceve, in ſua operazion, leſione, e valne di meno. Ancora ſe andando ſi tocca l' uno con l' altro piede, molto gli nuoce in

ſua

ſua operazione. Anche ſe i coglioni del cavallo ſon molto grandi, è più ruſtico, e gli nuoce, in ſua operazione: e ſe la ſua vergella ſtà ſempre fuora, è più ruſtico, e non ſi dee cavalcare da oneſto huomo. Ancora la morfèa, cioè la bianchezza, ch' è nel collo, o nel viſo, o ſopra gli occhi, fa il cavallo più ruſtico, ma non lo fa peggiore, in operazione. Ancora non è buono il batter de' fianchi ne' cavalli.

Delle infermità de' Cavalli, e cure loro.

CAP. X.

VEduto è di ſopra della bontà, e bellezza de' cavalli, è da vedere al preſente delle loro infermitadi, le quali avvengono loro, così per natura, come per accidente: e primieramente ſi dirà di quelle, che avvengono per natura, le quali alcuna volta, per difetto, o per alcuna cagione, mancano, o creſcono. Creſce alcuna volta, ma rado, e queſto avviene, quando naſce con la maſcella di ſotto più lunga, che quella di ſopra, e di ſimiglianti coſe. E quando naſce con alcuna ſuperfluità di carne ne' piedi, o in alcuna parte del corpo, la quale muro, o vero callo s' appella volgarmente, il qual ſi fa ſotto 'l cuojo. E ancora quando avviene, che in alcuna parte del corpo ſi facciano ſuperfluità di carne, a modo di gangole, ſotto 'l cuojo. Induce mancamento, quando naſce il cavallo con un' occhio, o con un' orecchio minor dell' altro, o che abbia un' anca minor, che l' altra, cioè più corta, onde tutta la gamba ſene menoma. Ancora manca la natura, e falla, quando il cavallo naſce con le gambe torte, così nella parte dinanzi, come in quella di dietro, e 'l ſimigliante avvien dell' unghie, e de' piedi, i qua-

li alcuna volta, per natura, ſon torti, e alcuna volta naſce con giarde ne' garretti, e con le galle nelle gambe, che procedono dal padre, o dalla madre, che l' hanno. E' giarda un' enfiatura a modo d' uovo, o maggiore, o minore, la quale naſce ne' garretti, così nelle parti d' entro, come di fuori. Galla è una enfiatura a modo d' una veſcica piccola, di grandezza d' una noce, la qual ſi genera intorno alle giunture delle gambe, allato all' unghie. Nelle predette infermitadi, che naſcono al cavallo, nel ventre della madre, per difetto di natura, non ſi può convenevolmente medicina trovare, ma poſſonſi trovare in alcune, alcuni rimedj. Imperocchè quando naſce il cavallo con le gambe torte di dietro, in modo che ſi percuotano, ritorcendo dentro, o percotendo l' un piè con l' altro, nell' andare, sì s' incenda con ferro, a ciò acconcio, nella parte di dietro delle coſce, allato a' coglioni, facendo attraverſo tre fregi, in ciaſcuna parte delle coſce. Appreſſo ſi cavalchi al modo uſato, ognindì: e allora, nell' andar ch' e' farà, ſi fregherrà l' una coſcia con l' altra, e per lo continuo toccamento delle coſce, ſi ſcorticherà, a modo d' una piaga. Di che il predetto cavallo, ſentendo ſpeſſo lo 'ncendio, andrà più aperto, che non ſarà uſato. Ed in ſimil modo ſi faccia nelle gambe dinanzi, faccendo le predette cotture dentro ne' lacerti. All' unghie, o a' piè torti ſi truova queſto rimedio, cioè. Che ferrando ſpeſſamente il cavallo, ſi poſſono l' unghie, come ſi conviene, acconciare, e al modo della ritondità del ferro dirizzare. Suolſi alcuna volta il cavallo ferirſi dell' un piè nell' altro, per debilità di magrezza, al quale ſi può ſovvenire, ingraſſandolo.

Della Infermità del Vermo muro, e della ſua cura.

CAP. XL

COntra la 'nfermità del Vermo muro, ſi dee la ſuperfluità della carne predetta, infino alla ſuperficie del cuojo, cautamente tagliare: e appreſſo, ſe 'l luogo non ſia nervoſo, con ferri tondi ſcaldati, ſi cuoca, quanto ſi conviene: ma ſe 'l luogo foſſe nerboruto, vi ſi ponga ſuſo riſagallo polverizzato, a peſo d' un tarèno, e più, e meno, ſecondo che parrà, che biſogni, imperocchè 'l riſagallo rode a modo di fuoco. Appreſſo, roſe le ſue radici, ſi metta dentro, infino al fondo della ferita, ſtoppa, in albume d' uovo, bagnata, ed empiaſene tutta la piaga, e mutiſi una volta il giorno, infino a tre dì. Da indi innanzi, acciocchè toſto ſaldi, ſi prenda calcina viva, e altrettanto mele, e ſi meſcolino inſieme, e mettanſi in alcuno pannicello, e incendaſi, con lento fuoco, infinattanto, che ſene faccian carboni, e ſi polverizzi ſottilmente, e ſi metta nella ferita, con iſtoppa involta nella detta polvere, la mattina, e la ſera, infino, che la carne ſia ſalda, lavata ſempre imprima, con vin potente, ſcaldato alquanto. E ſe mancaſſe il riſagallo, ſi prenda in ſuo luogo, calcina viva, e tartaro, orpimento, verderame, polverizzati inſieme, a peſo uguale, e vi ſi ponga la loro polvere tre, o quattro volte, infino, che le ſue radici convenevolmente ſaranno roſe, lavata imprima la piaga ottimamente con aceto: la qual polvere è men forte, che quella di ſopra detta: ma appena, o non mai vi rinaſcono i peli; ma per fargli rimettere, ſene dirà, per innanzi, alcuna coſa.

Delle

Delle Gangole, e Scrofe.

CAP. XII.

DI tutte le ſuperfluità della carne, le quali naſcono intra 'l cuojo, e la carne, che vulgarmente ſi chiaman Gangole, Teſtudini, o Scrofole, dico. Che feſſo prima il cuojo, per lo lungo, nel luogo dove ſieno, e ſene cavin con mano, ſcarnandole prima con l' unghia, o vero, che ſi fenda il cuojo, e vi ſi polverizzi il riſagallo peſto, o con acconci ferri, s' incenda: o vi ſi polverizzi la polvere della calcina viva, e dell' orpimento, e del tartaro, al modo, che di ſopra, nella precedente cura, dicemmo. Appreſſo s' uſi la cura ſcritta nel medeſimo capitolo proſſimo paſſato. Ma ſe dopo la tagliatura, o vero ſcarnamento, alcuna vena faccia ſangue, ſi dee coſtrignere in queſto modo. Prendaſi due parti d' incenſo, e terza parte d' aloè patico, e polverizzate ſottilmente, ſi dibattano, con l' albume d' un' uovo, e ſi meſcolino, e co' peli della lepre ſi mettano nella vena. A queſto medeſimo vale il geſſo peſto con calcina, e co' granelli dell' uva. Anche vale a quel medeſimo, lo ſterco freſco del cavallo, miſchiato con la creta, e con l' aceto fortiſſimo dibattuto. E nota, che le predette coſe, poſte ſopra la vena, che ſi vuole ſtrignere, non ſi deono rimuovere, infino al ſecondo, o 'l terzo giorno. Anche è da ſapere, che più ſicura coſa è, che le predette gangole ſi disfacciano, con le predette polveri, feſſo imprima il cuojo, per lo lungo, che per tagliarle, e cavarlene con le mani, ſe ſaranno in luoghi nervoſi, o vero venoſi.

Delle

Delle infermitadi accidentali de' Cavalli, e della lor cura.

CAP. XIII.

DI ſopra è ſtato detto delle infermità naturali de' Cavalli, ora ſi ſeguita il trattato delle accidentali. Dirò adunque primieramente di quelle coſe, che loro avvengon nel capo, e dentro al corpo, e poi di quelle coſe, che loro avvengon nel doſſo: e poi di quelle infermitadi, che avvengono loro ne' membri, da' piedi in ſu: e poi delle leſioni de' piedi, e dell' unghie.

Della infermitade, che volgarmente ſi chiama vermo, e della ſua cura.

CAP. XIV.

QUeſta infermità avvien nel petto del cavallo, preſſo al cuore, e nelle coſce, preſſo a' teſticoli, per mali umori caldi, ragunati in certe gangole, ch' hanno nel petto, e nelle coſce, i quali concorrono a que' luoghi, per alcun dolore, che quivi accidentalmente viene, e poi diſcendono alle gambe, ed in eſſi fanno enfiamenti, e di ſpeſſe piaghe. E alcuna volta per cagion del predetto vermo, ſi fanno nel cavallo, e ſpezialmente nel capo diverſe piaghe, e le più ſon piccole, ed enfiano il detto capo. E alcuna volta fanno a modo d'acqua, gocciolare gli umori, per le nari, e allora s' appella vermo volativo. E queſta cotale infermitade ſi conoſce per l' enfiamento, che ſi fa de' detti umori ne' predetti luoghi: e per le piaghe, che detti umori fanno, quando ſi

sfor-

sforzano d' uscir fuori. Curasi in questo modo. Quando le gangole cominciano ad enfiare, o a crescere, più che non sono usate, incontanente si tragga sangue al cavallo, infino, che diventi debile, della vena usata del collo, allato al capo: e anche delle vene usate dell' una, e dell' altra parte del petto, e delle cosce, acciocchè i superflui umori si votino. Appresso si metta nel petto, e nelle cosce convenienti setoni, i quali continuamente attraggano gli umori, per convenevole, e spesso fregamento d' essi setoni: imperocchè, per cotale menamento, si genera dolore, e quindi, per dolore escono gli umori, e non discendono alle gambe: e non si deono menare i detti setoni se non passati due giorni. Poi appresso si menino da mane, e da sera continuamente, in tanto che due giovani, per ciascuna volta, vi s' allassino, cavalcato prima il cavallo, con picciol passo, per gran pezzo. Appresso ciò non cessi il cavallo d' affaticarsi ciascuno giorno, e guarda, che non mangi erbe, e ancora dell' altre cose mangi sì poco, che appena si tenga nelle sue forze, e la notte si riposi in luoghi freddi. Ma se quelle gangole, o vero vermo per le sopraddette cure non si scema, ma soprabbondino gli umori, che enfiano di superchio le gambe, allora si cavino quelle gangole, o vero vermi, in questa maniera, cioè. Che si fenda il cuojo, e la carne per lo lungo, infino che si truovino le gangole, o 'l vermo, e, posto giù il ferro, con l' unghie si scarnino, e sene divellano fuori, con le mani, in modo, che d' essi non vi rimanga niente, e stirpatone fuori il vermo, o le gangole, infino alle radici, di monda stoppa, in albume d' uovo, bagnata, s' empia tutta la piaga, e detta piaga si cucia, acciocchè la stoppa non ne possa uscir fuora. Ma se la piaga sarà nel petto, si leghi prima il petto, con pezza di lino, per lo ven-

to;

to: e, ciò fatto, non ſi dee mutar la ferita, infino al terzo giorno: ma da indi innanzi ſi muti due volte il giorno, bagnando la ſtoppa, con olio, e albume d' uovo dibattuto, eſſendo prima la piaga con vin lavata: e così fatta cura vi ſi faccia nove giorni. Ma poi ſi lavi la piaga due fiate per giorno con vino alquanto intiepidito, e ſi metta nella piaga ſtoppa involta nella polvere, ch' è di ſopra, nel capitolo de' muri, che ſi fae di mele, e di calcina viva: e uſiſi qualche dì quella polvere, infinattanto, che la piaga ſarà ſalda: nondimeno tuttavolta menando i ſetoni, e fatigando il cavallo continuamente, al modo, che di ſopra è detto. Tuttavolta è da ſapere, che 'l cavallo non ſi dee cavalcare, infino al terzo giorno, poichè il vermo ſarà divelto: ma poi ciaſcun giorno ſi curi, sì come diſſi di ſopra, con medicamento più forte a ſtruggere il detto vermo. Poichè la carne col cuojo ſaranno feſſi, infino alla veduta del vermo, ſi prenda riſagallo ben trito, e polverizzato, e ſi ponga ſopra 'l vermo predetto, e poi la bambagia, e la bocca della piaga ſi cucia, acciocchè il riſagallo non ne poſſa uſcire, il quale fortemente rode il vermo in nove giorni. E, poichè fia roſo, e ſtrutto, ſi curi la piaga, come di ſopra diſſi. Se per tutte le predette coſe gli umori non ſi poſſon riſtrignere, o ſeccare, sì che non diſcendano alle gambe, faccendo pertugi, per modo di picciole veſciche, o vero piaghe; allora incontanente, con ferro ritondo nella punta, o vero capo, s' incendano quelle piaghe o vero veſciche, infin nel fondo, incendendo prima la vena maeſtra del petto, attraverſo, la qual ſi ſtende dal luogo del vermo giuſo, infino a' piedi. Poi inceſi i predetti pertugi delle gambe, ſi ſpanda ne' lati calcina viva due volte ſolamente per dì, partita la prima cottura de' pertugi, fatta quivi. Ma ſe per lo vermo rimarrà en-

fiata la gamba, ſi dee in queſta maniera purgare. Prendanſi le mignatte, e ſi pongano intorno all' enfiatura delle gambe, raſo imprima il luogo enfiato, o ancora tutta la gamba. Appreſſo cavatone, con le mignatte, quanto ſangue ſi puote, tutta la gamba, con aceto, e creta bianca, inſieme dibattuti, s' impiaſtri: o ſi tenga in acqua fredda continuamente la mattina, e la ſera. E queſto ſi faccia infinattanto, che le gambe diventino più ſottili. Contra 'l vermo volativo, acciocchè gli umori ſi ſottraggano dal capo, gli ſi ſcemi ſangue da amendue le veni uſate delle tempie. Appreſſo ſi pongano i ſetoni ſotto la gola, e ſi menino, e ſi nudriſca, e cavalchi, e ſi tenga fermo, e gli ſi facciano tutte quelle coſe, che ſon dette di ſopra nella cura dell' altro vermo. Ma ſe 'l vermo volativo ſi muta in emoagra, la qual coſa ſpeſſo addiviene, gli ſi deono dare le coſe calde, e gli ſi cuopra il capo con panno di lana, e ſi faccia dimorare, per ripoſo, in luogo caldo, e non s' affatichi, in modo alcuno, e mangi ſempre le coſe calde, sì come fieno, e vena, imperocchè queſta è fredda infermità, ma rade volte ne campa.

Del morbo antico, detto Anticuore, e della ſua cura.

CAP. XV.

ALcuna fiata interviene, che quella gangola detta, la quale intorno al cuor dimora, creſce in tanto, per gli umor, che ſon corſi ad eſſa, e che al modo uſato non diſcendono alle gambe, che 'l ſuo creſcimento, ed enfiamento genera apoſtema, la quale, imperocch' è proſſimana al cuore, crudelmente gli fa contrario: e queſta infermità, da' più, vulgarmente s' apppella Anticuore. La ſua cura è cotale.

tale. Quando la gangola pare, che con furore ſubitamente creſca, e che ingroſſi, più che ſoglia, ſanza nulla dimoranza ſi divella, infino alle radici del petto, sì come di ſopra nella cura del vermo è detto: e concioſſiecoſachè ſia al cuor proſſimana, ſi dee con gran diligenzia, cautamente divellere. E ſe per lo ſvellimento, o vero ſcarnamento ſuo s' apra vena alcuna, e faccia ſangue, allora incontanente ſi prenda, e ſtretta con le mani, con filo di ſeta, ſtrettamente ſi leghi. Ma ſe, per l' abbondanza del ſangue, non ſi poteſſe la vena pigliare, ſi metta nella piaga le medicine, che ſtringono il ſangue, ſcritte ſopra la cura delle gangole.

Dello Stranguglione, e ſua cura.

CAP. XVI.

SOno ancora altre gangole, intorno al capo del cavallo, delle quali alcune ſono ſotto la gola, le quali accidentalmente creſcono per gli umori del cavallo infreddato, che dal capo diſcendono ad eſſe, per lo creſcimento delle quali enfia tutta la gola, e coſtrigneſi la via del fiato, ch' eſce per la via della gola, perlaqualcoſa il cavallo appena può reſpirare: e queſta infermità vulgarmente s' appella Stranguglione, la cui cura è cotale. Quando le dette gangole pajono ſubitamente creſcere, o più che non ſono uſate, ingroſſare, incontanente ſi mettano convenevoli ſetoni ſotto la gola del cavallo, e ſufficientemente ſi menino la ſera, e la mattina. Ancora ſi metta in capo al cavallo coverta di lana, e la gola più volte s' unga con biturro, e ſpezialmente il luogo dello ſtranguglione predetto, e in luogo caldo ſi tenga. E ſe le det-

te gangole, per menamento de' detti ſetoni non diſenfiano, ſi divellano, infino alle radici, e le ſue piaghe ſi curino, ſecondo che la cura del vermo richiede, come è detto. Ma nel metter del riſagallo, ſi tenga diligente cautela, perocchè ſe ſanza temperamento vi ſi mette, troppo rode la carne.

Del morbo della Vivola, e ſua cura.

CAP. XVII.

SOno ancora altre gangole, le quali naſcono intra 'l capo, e 'l collo, ſotto ciaſcuna parte delle maſcelle, le quali ſimilmente creſcono per fluſſo di reuma, che dal capo diſcende, le quali diſtringono in tanto le vie della gola, che 'l cavallo appena può mangiare, o bere, e queſta infermità ſi chiama Vivole, alla quale, ſe non ſi ſoccorre di preſente, ſubitamente morrà il cavallo: la cui cura è tale. Quando le gangole ſubitamente par, che creſcano, ed enfino, a modo d' uovo, coſtrignendo l' arteria della gola, s' incendono con ferro caldo, e appuntato, infino alle radici, o ſi tagliano cautamente, con tagliente lancetta. O ſi faccia, e varrà meglio, al modo detto nel capitolo del vermo, tanto dall' una parte, quanto dall' altra, ſe ſarà biſogno, e la ſua piaga ſi curi, in quel medeſimo modo. E ſe con le predette medicine non ſi ſoccorre, è al cavallo impedito lo ſpirito, in tanto che non può reſpirare, e ſi muore.

De' Dolori, e della lor cura.

CAP. XVIII.

I Dolori avvengono in molti modi al cavallo, primieramente, per la ſuperfluità degli umor malvagi, inchiuſi nelle vene del ſangue. Appreſſo per ventuſità, la quale entra per li pori nel corpo del cavallo riſcaldato, o ch' è nata nelle budella, per gli umori viſcoſi, che ſono iv' entro. Appreſſo per ſoperchio mangiare orzo, o altra ſimigliante coſa, enfiata nello ſtomaco, o vero nel ventre. Appreſſo, per troppo ritener l' orina, la quale fa enfiar la veſcica. Avviene ancora, ma rade volte, per troppo bere acqua freddiſſima, allorachè 'l cavallo ſarà molto riſcaldato, la cui cura è tale. Se la doglia ſarà per ſuperfluità d' umori, o di ſangue, la qual coſa ſi conoſce, perocchè ſi torce, e i ſuo' fianchi ſi muovono, ſanza alcuno enfiamento, e gittaſi in terra ſovente, e giace, e le vene, più che non ſogliono, enfiano: incontanente gli ſi ſcemi ſangue dalla vena cinghiaja, che è dall' una banda, e dall' altra, preſſo alla cinghiatura, infino alla debilità del corpo. Appreſſo ſi meni a mano, con picciol paſſo, e non mangi, nè bea, infino, che 'l dolore ſarà partito. Il dolor, che avvien per ventuſità, ſi conoſce in ciò, che ſi duole dentro dal corpo, ed ha continuamente i fianchi enfiati, e quaſi tutto il corpo più, ch' e' non ſuole. E quando queſte coſe appajono, gli ſi metta per la maggior parte di ſotto, un cannello di canna, la più groſſa, che ſi potrà trovare, di lunghezza d' un palmo, unto con olio, e leghi ottimamente con iſpago, in capo della coda, acciocchè non ne poſſa uſcir fuori. Appreſſo incontanente toſtamente ſi cavalchi lungamente,

te, trottando, o vero ambiando verſo luoghi montuoſi. E ſe ſarà tempo freſco, ſi tenga coperto con coperta di lana, e con le mani unte con olio, gli ſi ſtropiccino i fianchi fortemente, perocchè, per queſte coſe, ſi riſcalda il cavallo, e manda fuor la ventuſità per lo cannello. E appreſſo ciò gli ſi deono dare a bere, e a mangiar coſe calde. Onde dee bere acqua, ove ſia cotto comìno, e ſeme di finocchio, per ugual parte, in buona quantità, allora, che ſarà alquanto freddata, e miſchiatavi farina di grano, e tanto ſtia aſſetato, che bea queſt' acqua. Similmente mangi coſe calde, e ſtia in luogo caldo, coperto con coperta di lana. Ma ſe 'l dolor ſarà per troppo mangiar d' orzo, o d' altra coſa ſimigliante, enfiato nel ventre del cavallo, e nello ſtomaco, la qual coſa ſi conoſce in ciò, che 'l ſuo ventre ſarà duro, e i fianchi enfiati, ſi faccia decozione di malva, di marcorella, di brancorſina, e di violane, e paritaria, e d'altre erbe laſſative, in acqua, e vi ſi giunga mele, ſale, e olio, e ſemola di grano: e fatta tiepida ſi metta in un ventricolo, ch' abbia un cannello convenevolmente lungo, e groſſo, a modo di criſtèo, e per quello ſtrumento ſi metta la detta decozione nel ventre del cavallo, dalla parte di ſotto. E quando ſi mette, dee ſtare il cavallo molto più alto di dietro, che dinanzi. E meſſavi la detta acqua, ſi turi bene il poſteriore, acciocchè non poſſa uſcirne. Poi ſi meni il ventre con un legno tondo, e ben pulito da due huomini, l' uno dall' una parte, e l' altro dall' altra, e comincino dalla parte dinanzi, infino dalla parte di dietro, premendo, menino il ventre, untolo prima con olio, o con altra coſa liquida untuoſa. E quando il ventre ſarà ben menato, ſi turi il poſteriore, e per luoghi montuoſi ſi cavalchi con piccol paſſo, continuamente, infinattan-

tanto, che gitti fuori tutto quel, che gli fu meſſo nel ventre, e dell' altro ſterco gran parte: e in cotal maniera ceſſerà il dolore. Ma ſe 'l dolore ſarà per ritenimento d' orina, che faccia enfiar la veſcica, la qual coſa ſi conoſce, perocchè ſotto 'l ventre, o intorno a' luoghi della verga, pare ch' enfii alquanto, e ſi gitta ſovente in terra; allora ſi prenda ſenazioni, curtana, paritaria, e le radici dello ſparago, per ugual parte, e 'nſieme ſi cuocano: e cotte, con una faſcia lunga, e ampia, ſi pongano calde intorno alla parte della vergella: e queſto ſi faccia ſpeſſo, ſcaldando lo 'mpiaſtro, quando ſarà raffreddo. E ſe per queſto non ſi provoca l' orina, ſi faccia cotale ſperimento, cioè. Che ſi tragga fuori la verga del cavallo con le mani unte con olio, e ſi ſtropicci con olio. Appreſſo ſi peſti alquanto pepe con aglio, e nel pertugio della verga, col dito mignolo ſi metta. O vi ſi mettano, e varrà meglio, le cimici peſte, e cotte alquanto in olio. E ſe queſto non vi gioverà, ſi laſci andare il cavallo, con una cavalla liberamente per la ſtalla, e così, per neceſſità, ſi provocherà ad orinare. E nota, che queſto rimedio ſi truova utile a tutti i dolori, imperocchè la volontà del coito, molto conforta, e fortifica la natura.

Del morbo Infuſo, e ſua cura.

CAP. XIX.

QUeſta infermità avviene al cavallo per troppo mangiare, o per troppo bere, per le quali coſe ſi genera troppo ſangue, e diſcendendo alle gambe, ſi ſparge per eſſe, e impediſce il ſuo andare. Ancora incontra per troppa fatica, per la quale diſcende alle gambe, e a' piedi umori, e ſangue, che

che 'l ſuo andare impediſce: per la qual cagione ſi convengono l' unghie mutare, ſe non ſi ſoccorre. Avviene ancora alcuna volta, per dolori, e che avvengono per troppa fatica, e riſcaldamento, che fanno diſcendere gli umori alle gambe: e queſta infermità vulgarmente s' appella rinfondimento, la cui cura è tale. Quando il cavallo par che zoppichi, con uno, o con due, o con più de' piedi, e all' uſcir, gravemente comincia a muover le gambe, e ancora nel ſuo volgere è duro, i quali ſegni ſon di rinfuſo; ſe 'l cavallo è graſſo, e di perfetta etade, gli ſi dia bere a ſua volontà, e poi d'amendue le tempie, e di ciaſcuna gamba delle vene uſate, ſi ſegni, quaſi infino alla debilità del corpo. Appreſſo in acqua fredda corrente, infin' al ventre ſi metta incontanente, e vi ſi tenga continuo, e non mangi alcuna coſa, infino che ſia perfettamente guarito. Ma ſe 'l cavallo è giovane, e magro, non gli ſi dia il detto beveraggio, ma gli ſi tenga il freno in aere freddo, in tanto che 'l collo, e 'l capo ſia coſtretto diſtendere quanto puote. Poi appreſſo mettaſili ſotto i piedi pietre vive ritonde, di groſſezza d'un pugno, così come gli ſi faceſſe un letto, imperocchè, per lo continuo calcar delle pietre tonde, i piedi, e le gambe ſono in movimento, per lo quale i nervi delle gambe, indegnati per gli umori, ſcacciano la gravezza. Ma ſia prima coperto di panno lino, bagnato in acqua, e non mangi, nè bea, nè dimori al Sole, inſinattanto, ch' al priſtino ſtato non è ridotto. E nota, che queſta infermità nuoce poco, o niente a' cavalli giovani, imperocchè di ciò ingroſſano le lor coſce.

Del

Del morbo Pulſino, o Bulſino, e ſua cura.

CAP. XX.

QUeſta infermità avviene per caldo, perchè ſtrugge la graſſezza, la quale oppìla l' arteria del polmone, in tal modo, che appena il cavalpuò reſpirare: e conoſceſi in ciò, che le nari del ſo fanno gran reſpirare, o vero gran ſoffiare, e i nchi battono ſpeſſo: e queſta infermità vulgar:nte Pulſino, o Bulſino è chiamata. Curaſi in tal ıniera, cioè. Che gli ſi faccia beveraggio di gafani, di noce moſcada, di gengiovo, di galanga, r ugual peſo, e di comìno, di ſeme di finocchio r ugual peſo, e ſi polverizzino con buon vino, e ſi giunga gruogo in convenevole quantità, e tantuorla d' uova, quant' è la quantità delle coſe :dette. E 'l detto beveraggio ſi metta in un cor- di bue, tenendo al cavallo artificioſamente aperla bocca, e il capo alto, ſanza freno, e gli ſi ı, sì che gli diſcenda in gola, ſtando ſoſpeſo il ɔo del cavallo, per iſpazio d' un' ora, acciocchè beveraggio diſcenda nelle budella. Appreſſo ſi meni mano, o ſi cavalchi, con lento paſſo, acciocchè n lo poſſa vomitare, e non ſi laſci mangiare per ızio d' un dì, e d' una notte, acciocchè 'l detbeveraggio non ſia impedito di far la ſua operane. Dipoi mangi il giorno ſeguente erbe freſche, fronde di canne, o ſalce, o di fredde erbe, accchè 'l caldo del beveraggio ſi temperi, impechè, per la detta cura, guarrà il cavallo, ſe la ermità ſia freſca, ma ſe ſarà vecchia, ſi crede, : ſia incurabile: tuttavolta ſi pruovi di curarla in eſto modo, cioè. Che l' uno, e l' altro fianco,

con due linee, l'una ſopr' all'altra, da ciaſcun capo s' incenda, acciocchè per lo coſtrignimento del fuoco, ſi ſcemi il battimento de' fianchi. Ancora gli ſi fendano le nari acconciamente, per lo lungo, acciocchè più leggiermente attragga l'aere, e mandi fuori il fiato, o vero, che nel tempo della vendemmia, ſi cibi d' uve mature, o s' abbeveri di dolce moſto, e in queſto modo ſi curerà dalla bulſina.

Del morbo Infeſtuto, e della ſua cura.

CAP. XXI.

QUeſta infermità avviene, quando il cavallo ſudato, o ſuperfluamente riſcaldato, ſi pone in luogo freddo, o ventoſo, imperocchè 'l vento, perchè i pori ſono aperti, entra per la bocca, e per li membri: perlaqualcoſa ſi ſegue attraimento di nervi, con un poco d' enfiamento, che fa venir dolori, e impediſce l' andar del cavallo, e appellaſi vulgarmente queſta infermità, Infeſtuto: e conoſceſi in ciò, che 'l cavallo pare, ch' abbia il cuojo un poco ſteſo in fuori, sì che con le dita ſi può appena pigliare, o ſtrignere: e pare, che nel ſuo andare ſia impedito a modo, che rinfuſo, e i ſuoi occhi gli lagrimano: la cui cura è tale. Che incontanente ſi metta in luogo caldo, e poi ſi prendano alquante pietre vive, e ſi ſcaldino inquanto ſi può, e mettanſi in terra ſotto 'l ventre del cavallo: ma che ſia prima il cavallo coperto di panno di lana lungo, e largo, intanto, che in ciaſcuna parte aſſai avanzi la perſona del cavallo: il cui mezzo ſtia ſopra 'l doſſo del cavallo, e l' eſtremitadi pendano da ciaſcuna parte da piede: le quali ſi tengano abbaſſo

da

da due huomini: e le dette pietre a poco a poco, e ſpeſſo, s' innaffino d' acqua calda, infinattanto, che tutto 'l corpo, e le membra del cavallo, ſieno in ſudor ridotte. E allora s' involga il cavallo nel detto panno, e ſi cinga, e così ſi tenga tanto, che ceſſi il ſudore, e ciò fatto, ſi prenda biturro caldo, o olio, o altro untuoſo liquore, e ſe ne ſtropiccino ſpeſſo il giorno tutte le ſue gambe: o ſi faccia decozion di paglia di grano, di reſte d' agli, di cenere di malva, e con queſta decozion calda, tanto, quanto può ſoſtenere, ſi bagnino le gambe, e ſpezialmente i nervi: e ſi tengano ſempre in caldo luogo: e diegliſi mangiar cibi caldi, infinattanto, che nel loro ſtato primajo ſien ritornati.

Del morbo Scalamati, e ſua cura.

CAP. XXII.

QUeſta infermità aſciuga, e diſecca le 'nteriora del cavallo, e macera il corpo, e 'l ſuo ſterco fa putire più, che quel dell' huomo, e ciò gli avviene per lunga magrezza, che procede per poco cibo a lui dato, e per molta fatica, la qual riſcalda, e diſecca le membra in tanto; che non può diventar graſſo, nè far carne, nè ancora ſi cura di mangiare. La cura della quale infermità è queſta, cioè. Che ſi ſolleciti quanto può, che 'l corpo del cavallo ſi mollifichi, e ſi faccia decozione dell' erba violacea, e paritaria, e di malva, e di cruſca d' orzo, le quali coſe cotte bene, ſi colino: e in queſt' acqua ſi metta biturro in buona quantità, e caſſiafiſtola liquefatta, preſſo di tre tarèni; e col ſopraddetto ſtrumento, a modo di criſtèo, alquanto caldo, ſi metta, per lo poſteriore del cavallo, e ſi faccia per tutto al modo,

che di ſopra è detto, nel capitolo de' dolori: eccetto, che queſt' acqua ſi vuol tenere nel ventre del cavallo, quanto ſi puote. Poi gli ſi faccia beveraggio di tuorla d' uova, di gruogo, e d' olio di vivuole, dibattuto a ſufficienza con vin bianco, e ſi metta in corno di bue, e due volte, o tre, pieno gli ſi dia, ſecondo che nel trattato del pulſino ſi diſſe. Puoſſi fare ancora queſt' altra ſperienza, cioè. Che 'l cavallo ſi ponga ſolo nella ſtalla, e non mangi niente, nè bea, per due, o tre giorni, poi gli ſi dia lardo, o carne di porco ſalata, a ſua volontà, la qual, per la fame, e per lo ſalſume del lardo, mangerà volentieri, e gli ſi dia incontanente a bere acqua calda, quanta ne vuole. Appreſſo ſi cavalchi un pochetto, in tanto che voti il ventre delle coſe predette, e voto che ſia, gli ſi dia grano ben mondo, e cotto, con un poco di ſale, e ſecco al Sole, o in altro modo, due volte il giorno, innanzi ch' e' bea, imperocchè cotal grano nudriſce, e ſazia in tanto, che 'l cavallo agevolmente ne 'ngraſſa.

Del morbo Aragaico, e ſua cura.

CAP. XXIII.

QUeſta infermità, che volgarmente s' appella Aragaico, ſi fa nel ventre del cavallo, la quale induce torzioni, e fa rugghiamento nelle budella, e coſtrigne il cavallo a mandar fuor lo ſterco indigeſto, e liquido, a modo d' acqua: onde appena puote il cavallo alcuna coſa mangiare, che non la mandi fuori, anzi che l' abbia ſmaltita. La quale alcuna volta avviene per orzo, o per altra ſimil coſa, roſa da lui, e non digeſta, e alcuna volta per bere acqua fredda, poichè avrà roſo l' orzo, ſanza al-

alcuno intervallo di tempo, e alcuna volta per veloce corſo, o vero gualoppo fatto, dappoi che avrà incontanente di ſua volontà bevuto, la quale ſi diguazza nelle budella, per lo corſo. Ancora avviene alcuna fiata, per troppo enfiamento del corpo del cavallo, che ha dolori: per le quali cagioni, indeboliſce il cavallo in tanto, che appena ſi può ſu le gambe tenere: la cui cura è tale. Quando l'huomo s'accorge due, o tre volte, che 'l cavallo ſchizza ſterco a lungo, a modo d'acqua, fatto con l'orzo, non iſmaltito, ſi lievi incontanente la ſella, e 'l freno, e per le paſture ſi laſci liberamente andare, infinattanto che ſia riſtretto, e non ſi dee muovere innanzi, perocchè 'l movimento diguazza il ventre, e fagli mandar fuori il cibo, innanzi che ſia ſmaltito. Ancora, quanto può, ſi guardi dal bere, imperocchè a queſta infermità, gli è l'acqua nociva, per la ſua liquiditade. Ancora alcuna volta queſta infermitade rifonde il cavallo, e allora ſi curi, come nella detta infermità ſi moſtra.

Del Cimurro, e ſua cura.

CAP. XXIV.

E Un'altra infermità, che s'appella Cimurro vulgarmente, la quale avviene, quando il cavallo è ſtato aſſai nel capo infreddato, perlaqualcoſa diſcende, per le nari, un fluſſo, a modo d'acqua, continuamente. Avviene ancora alcuna volta, per la 'nfermità, che s'appella vermo volativo: onde ſeguita, che 'l cavallo manda fuori tutta l'umidità del capo, per le nari. La cui cura è tale, cioè. Che ſi faccia una coperta al capo del cavallo, e ſempre ſi tenga in luogo caldo, e ſi dieno in cibi coſe calde: e ſuogli

far

far ſovente utilitade, paſcer picciole erbe: imperciocchè, quando per iſchiantarle, tiene il capo baſſo, diſcorrono per le ſue nari, la maggior parte de' ſuoi umori. Vale ancora, ſe 'l fummo delle pezze, e della bambagia ſi mandi al cerebro, meſſo per le nari, imperocchè gli umori, anticamente raccolti, e riſtretti, diſſolve. Ma nel più ſi truova queſta infermità incurabile.

Della frigidità del capo, e ſua cura.

CAP. XXV.

LA freddezza del capo muove dolor nel capo de' cavalli, e ſordamento, e fa lor venir toſſa, e provoca la gola: la qual coſa leggiermente avviene, quando il cavallo ſi mette in iſtalla molto calda, e poi ſubitamente ſi mena a freddo vento: e ſpeſſe volte, per alcuna cagione d' altre frigidità ricevute. Alcuna volta è coſtretto il cavallo di toſsire, e perde gran parte del mangiare, e del bere: la cui cura è tale. Quando gli occhi del cavallo pajono alquanto enfiati, e alcuna volta lagrimano, e gli orecchi ſaranno freddi, e ſimilmente l' alito delle nari ſarà freddo, e i fianchi gli batteranno, più che non ſaranno uſati, e mangerà meno, che non ſarà uſato, e berà aſſai meno, e comincierà a toſsire ſpeſſo, e ſtarnutare, allora ſi potrà giudicare, ch' e' ſia infreddato, cioè, che abbia frigidità di capo: perlaqualcoſa s' incendono le gangole, che vivole ſono appellate, che ſono tra 'l capo, e 'l collo, ſotto le maſcelle, con ferro appuntato, il quale fori le gangole: e ſimigliante s' incendono a mezzo la fronte, acciochè gli umori freddi, riſcaldati, ſieno coſtretti a ſvaporar fuora. Ancora gli ſi mettano ſotto la gola ſetoni, acciocchè,

per

per loro, gli umori abbiano via d'andar fuori. Ancora tenga ſopra 'l ſuo capo coperta di lana, e ſi ſtropicci ſpeſſo, con biturro, intra gli orecchi. A quel medeſimo vale l'olio allorino, meſſo in pezza di lino, e acconciamente legato al morſo del freno, bevendo ſempre il cavallo col freno in bocca: e quel medeſimo adopera la ſavina legata al freno. A quel medemo vale il fummo di panno di lino arſo, e per le nari ricevuto. Ancora vi vale il grano ben cotto, e meſſo in un ſacchetto, caldo quanto patir ſi potrà, e legato al capo del cavallo in modo, che meſſa la bocca, e le nari entro 'l ſacchetto, riceva il fummo entro alle nari, e mangi del grano a ſua volontade. Alla qual coſa ſarà utile, ſe 'l detto grano ſi cocerà col puleggio, e con la ſavina. Anche vi vale, ſe ſi legherà ſtrettamente una pezza ad un baſtone, e s'unga con ſapone ſaracineſco, e quanto ſi può più acconciamente, ſi metta leggieri nelle nari del cavallo e poco ſtante ſene cavi: imperocchè per queſto il cavallo ſtarnutirà, e gitterà gli umor freddi, e liquidi, a modo d'acqua. Anche vi vale il biturro con l'olio allorino miſchiato, e meſſo nelle nari. Anche ſi dee da tutte le coſe fredde guardare, e uſi coſe calde, e bea ſpeſſo acqua cotta, e calda, sì come nel capitolo de' dolori ſi contiene, e in cotal maniera ſi potrà liberar.

Del morbo degli occhi, e ſua curà.

CAP. XXVI.

ALcuna volta interviene, che per la detta infermità del capo, gli umori diſcendono agli occhi, e fannogli lagrimare, e fanno ſopr' eſſi panni di ſcuritade, o roſſore: per le quali coſe non può 'l caval-

lo

lo, come ſi convien, vedere, e guardare: la cui cura ſia cotale. Se gli occhi lagrimano, ſi faccia ſtrittorio d'olibano, e maſtice polverizzati, e dibattuti con l'albume dell'uovo, ſi pongano ſopra una pezza larga quattro dita, e lunga tanto, che poſta ſopra la fronte, ſi poſſa ſotto le tempie legare: ma ſia imprima il luogo raſo, dov'è lo ſtrittorio, e tanto vi ſi laſci, che gli occhi ſi rimangan di lagrimare. E quando ſe ne vorrà levare, ſene lievi con acqua calda, e olio, o con altra coſa untuoſa, dibattuti inſieme. A quel medeſimo vale, ſe ambe le vene, dall'una tempia, e dall'altra, s'incendano con fuoco. E ſe gli occhi ſono oſcurati, o ſtellati, ſotto entrambi gli occhi ſi ponga la ſtellata, tuttavolta quattro dita di ſotto, e ſpeſſamente con un cannello ſi ſoffi negli occhi ſale ſottilmente peſto. Ma ſe foſſe panno ſopra gli occhi generato di nuovo, o invecchiato, ſi prenda oſſo di ſeppia, tartaro, e ſalgemmo, con ugual miſura, e ſottiliſſimamente peſti, e ſi ſoffi cotal polvere negli occhi al cavallo, due volte per giorno. A queſto medeſimo vale il ſalnitro, con lo ſterco delle lucertole peſto, e ſoffiato negli occhi. Ma ſi dee prender guardia, che non vi ſi metta troppo, acciocchè gli occhi non ſene guaſtino. Ma ſe 'l panno ſarà vecchio ſi dee due, o tre volte, col graſſo della gallina, ugnere primieramente.

Del morbo del corno, e ſua cura.

CAP. XXVII.

DEtto è delle infermità, che avvengono al cavallo nel capo, e dentro dal corpo: reſta a dire di quelle, che avvengono al doſſo. Onde è da ſapere, che ſopra 'l doſſo del cavallo ſi fa una leſione, che al-

alcuna volta rompe alcuna parte del cuojo del doſſo, e alcuna volta cava infino all' oſſa, la quale avviene, per troppo gravamento della ſella, o d' altro peſo, la qual leſione, dalle più perſone, è appellata corno: curaſi in queſto modo, cioè. Che ſi prenda la fronda del cavolo, con la ſugna del porco peſta, e vi ſi ponga ſu, e gli ſi ponga addoſſo la ſella, o 'l pannello, acciocchè calchi la medicina continuamente, ſopr' eſſo corno. A queſto medeſimo vale la ſcabbioſa, con la ſugna del porco, ſimilmente peſta. Anche vi vale la cenere intriſa con olio, e poſtavi ſu. Anche vi vale la fuliggine intriſa col ſale, e con l' aglio inſieme dibatturi. Anche vi vale molto lo ſterco dell' huomo freſco, e poſtovi ſuſo. E nota, che 'l corno, infino alle radici, più toſto ſi cura, ſe 'l cavallo ſi cavalchi, ponendovi alcuna delle medicine, e rinnovandole ſpeſſo. E poichè 'l corno ſarà divelto infino alle radici, ſi riempia il luogo di ſtoppa, minutiſſimamente tagliata, e poi involta nella polvere della calcina, e del mele, sì come nel capitolo del vermo, ſi diſſe, tuttavolta lavata imprima la piaga, quando è freſca, con aceto, o potente vino, alquanto riſcaldato: e queſto ſi faccia due volte per giorno, infinattanto, che ſia ſaldo. Tuttavolta ſi dee prender guardia, che alcun peſo non gli ſi ponga addoſſo, infinattanto, che la carne della piaga non ſia col cuojo agguagliata.

Del morbo del polmone, e ſua cura.

CAP. XXVIII.

ANcora nel doſſo del cavallo ſi fa un' altra leſione, la quale vi genera certe enfiature, e appreſſo ciò vi genera carne corrotta: la qual coſa intervie-

ne, per gravamento di ſconcia ſella, o d'alcuno ſconcio, e gran peſo, il quale ſia uſato di portare, imperocchè, quando cotale enfiatura invecchia, genera corruzione, e alcuna volta, invecchiata la corruzione, ſi fa una raccolta, preſſo all'oſſa, in carne corrotta, la quale continuamente getta una corruzione a modo d'acqua: e queſta infermità s'appella volgarmente leſion di polmone, la cui cura è tale, cioè. Che intorno intorno primieramente ſi tagli, poi vi ſi metta ſtoppa, in albume d'uovo bagnata, e infino al terzo giorno una volta ſolamente ſi muti, per di poi ſi faccia quello, che di ſopra ſi diſſe del corno. Vero è, che con la polvere del riſagallo più ſalvamente ſi cura, al modo, che della 'nfermità de' vermi ſi diſſe: imperocchè ſanza alcuno incendimento ſi medica, e ſanza dolor del cavallo.

Del morbo ſpallacce, e ſua cura.

CAP. XXIX.

FAſſi ancora nel doſſo un'altra leſione, la quale induce enfiamenti nella ſommità delle ſpalle del cavallo, e fa una certa calloſità di carne, intorno alle ſue ſpalle, la quale avanza ſopra la parte di ſopra, per l'enfiamento: ſimilmente avviene per troppo aggravamento, e queſta infermità s'appella ſpallacce, che dall'opera piglia il nome: la cui cura è quella medeſima, che del polmone proſſimamente ſi diſſe. Ma ſe le ſpallacce ſaranno dure, s'ammorbidino col malvaviſchio, e co' cavoli peſti, con la ſugna del porco peſta vieta, aggiuntovi aſſenzio, paritaria, e brancorſina. e peſte bene inſieme, e poi nella pentola cotte, e ſorpoſte. E queſta mollificazione ſi faccia innanzi, che ſi tagli, o vi ſi ſparga il riſagallo predetto

Dell'

Dell' altre infermità, che vengon di dietro, e della lor cura.

CAP. XXX.

FAnnoſi ancora molte altre leſioni nel doſſo del cavallo, per lo predetto gravamento della ſconcia ſella, o di peſo, che ſi ponga ſu gli omeri, o ſu le ſpalle. E alcuna volta ſi fanno, per ſoperchio ſangue, o vero umore, certe veſciche piccole piene di ſangue corrotto, le quali corrompono il cuojo del cavallo, e la carne nel doſſo. Appreſſo vi ſi fanno piaghe piccole, o vero grandi, le quali tutte s' appellano vulgarmente guidaleſchi. Ma egli è da ſapere, che le predette leſioni, quanto ſono più proſſimane all' oſſa del doſſo, tanto diventano piggiori, e alcuna volta inducon pericolo: la cura è queſta. Che quaſi tutte le leſion, che vengono al doſſo, hanno principio da infiammamento. Onde, concioſſiecoſachè a principio ſi debbia reſiſtere, incontanente, che in alcuna parte del doſſo, appariſce enfiamento alcuno, ſi rada con raſojo il detto luogo. Appreſſo vi ſi faccia impiaſtro con farina di grano abburattata, e s' intrida, e dibatta con l' albume dell' uovo, e ſi metta ſopra pezza di lino, e ſi ponga ſopra l' enfiatura, e non ſene lievi per forza lo 'mpiaſtro, ma quando parrà, che leggiermente ſene poſſa levare. E ſe vi ſarà ragunata puzza, con ferro acuto, e alquanto caldo, ſi fori il cuojo, nella parte di ſotto dell' enfiatura, acciocchè quindi ſcoli la puzza. E dopo queſte coſe s' unga ſpeſſo il giorno, con alcuna coſa untuoſa. Ancora ſi fanno rotture, o vero ſcorticamenti nel doſſo del cavallo, per gravamenti di peſo, come di ſopra è detto, o per alcuno carbunculo, generato per

ſoperchio ſangue, le quali ſi deono incontanente radere, e ſpargervi ſpeſſo la polvere della calcina viva, col mele arſo, sì come ſi diſſe nel capitolo del muro, lavate tutta volta le piaghe, imprima col vin caldo o con l' aceto: e ſi dee dalla ſella, o da altra ſimigliante coſa guardare, infinattanto, che ſia liberato. Ancora è da ſapere, che dovunque ſi fanno enfiature nel doſſo del cavallo, ſi dee ſoccorrere con impiaſtro di farina di grano, intriſa con albume d' uovo, nel modo, che di ſopra ſi diſſe. E a ſaldare tutte le piane leſioni ſopra ſi pongano queſte polveri, cioè. Mortine ſecca polverizzata, o pezza di lino arſa, o cuojo concio arſo, o putredine di legno corrotto, la quale vulgarmente s' appella tarlo. Ma ſopra tutte l' altre polveri dette di ſopra, la detta polvere della calcina, e del mele, mirabilmente adopera: e tuttavia, innanzi che le polveri vi ſi pongano, ſi deono le predette leſioni, ſempre con vin caldo, o con aceto lavare. E acciocchè i peli, dopo il ſaldamento della carne rinaſcano, ſi prenda il guſcio dell' avellana, o 'l coperchio della teſtuggine, e s' arda, e ſi peſti, e s' intrida con l' olio, e ungaſene ſpeſſo. A queſto medeſimo vale la carta della bambagia, o la bambagia arſa, e intriſa con l' olio. Anche nota, che 'l ſale meſſo ſufficientemente nell' acqua, o nell' aceto, ch' è meglio molto, vale contro ad ogni enfiamento.

Del morbo delle gambe, e de' piedi, e prima del morbo malferuto, e ſua cura.

CAP. XXXI.

COmpiuto il trattato delle leſioni del doſſo, ſeguita di quelle coſe, ch' avvengono nelle gambe,

be, e ne' piedi, e in certi altri membri, e primieramente di quella, ch' è appellata malferuto, la quale vegnendo ne' lombi del cavallo, induce doglia in eſſi, o nelle reni, attraendo i nervi de' lombi, o delle reni continuamente. E avviene ſubitamente, per ſuperfluità di mali umori, e alcuna volta per frigidità preſa lungamente dinanzi. Ancora avviene ſovente, per lo ſoperchio peſo fuor di miſura, poſto addoſſo al cavallo, onde il cavallo appena ſi può dalla parte di dietro rizzare, e le gambe acconciamente levare: e queſta infermità vulgarmente s' appella malferuto: la cui cura è tale. Che le reni, o i lombi del cavallo malato, ottimamente ſi radano. Appreſſo vi ſi faccia ſtrettojo in cotal maniera. Prendaſi la pece navale, e liquefatta alquanto, ſi conviene ſi ſtenda in una pellicola, lunga, ſecondo la lunghezza, e la larghezza de' lombi, o delle reni. Appreſſo ſi prenda bolarmenico, e pece greca, galbano, olibano, maſtice, ſangue di dragone, galla, per ugual peſo, e tutte queſte coſe ſi peſtino: e polverizzate, quanto ſi conviene, ſi ſpargano ſopra la predetta pece, alquanto ſcaldata, e pongaſi ſopra le reni del cavallo, raſi prima i peli: e non ſene levi infinattanto, che leggiermente ſene potrà levare. Queſt' altro ſtrettojo è migliore. Prendaſi conſolida maggiore, bolarmenico, galbano, armoniaco, pece greca, maſtice, olibano, ſangue di dragone, ſangue freſco di cavallo, o ſecco, e tanto della maſtice, della pece greca, e dell' olibano, quanto di tutte l' altre coſe, e ſi polverizzino inſieme, o di per ſe, e con l' albume d' uovo, e buona quantità di farina di grano, ſi meſcolino, e ſopra una pezza di lana, forte, e ben diſteſa, ſi pongano, e facciaſi al modo, che diſſi dell' altro impiaſtro. A queſta medeſima infermità è ultimo rimedio, incendere, con convenevol ferro caldiſſimo, le reni, o vero i lombi del

del cavallo, faccendo ſpeſſo molte linee, per lungo, e per traverſo, che dall' una, all' altra parte delle reni ſi diſtendano, imperocchè gl' impiaſtri, detti di ſopra, ſaldano le reni, e aſciugano gli umori, e mitigano i nervi, e 'l fuoco diſecca la carne, e attrae e coſtrigne.

Del morbo Sculmato, e ſua cura.

CAP. XXXII.

QUeſta infermità, che vulgarmente Sculmato s' appella, muove, e ſpartiſce il capo dell' anca del luogo, dove naturalmente dee ſtare, nel movimento, o nel corſo del cavallo, quando il piede ſcorre più, che non vorrebbe, o quando, verſo la terra, non dritto ſi poſa. Avviene ancora alcuna volta, quando i piè di dietro del cavallo s' incapeſtrano. La cui cura è cotale. Prendaſi convenevole ſtellata, e ſi ponga ſotto 'l capo dell' anca ſconcia, per un ſommeſſo, acciocchè gli umori concorſi al luogo, per la ſtellata, abbiano luogo, e via d' uſcir fuori. E 'l luogo intorno intorno ſovente ſi prema con le mani, acciocchè n' eſca fuori la puzza, e 'l cavallo ſi muova, con picciol paſſo, acciocchè gli umori, per lo movimento, agevolmente ne ſcolino: appreſſo ſi faccia ſtrettojo in cotal modo. Prendaſi pece navale, e pece greca, e olibano, e maſtice, e alquanto di ſangue di dragone, e tanto della pece navale, quanto dell' altre coſe, e ſi polverizzino, e inſieme tutte queſte coſe ſi liquefacciano, e tanto calde, quanto ſi potran ſofferire, ſi pongan diſteſe nel capo dell' anca ſconcia, e ſopr' eſſa ſi ponga ſtoppa minutamente tagliata. A quel medeſimo modo

do vale, ſe nel luogo ſconcio ſi pongano ſetoni, i quali continuamente ſcacciano gli umori, che quivi truovano. A quel medeſimo, rimedio finale è, che 'l luogo dell' anca predetta, così per lungo, come per traverſo, s' incenda, con convenevoli linee, acciocchè gli umori ſi riſtringano.

Dello ſpallato, e ſua cura.

CAP. XXXIII.

AVviene ancora nella ſpalla leſione, come nell' anca, per quelle medeſime cagioni, e ancora per percoſſa di calci d' alcun cavallo, la qual ſi cura nel modo medeſimo, come della leſion dell' anca s' è detto.

Della Gravezza del petto, e ſua cura.

CAP. XXXIV.

ADdiviene alcuna volta, che 'l petto del cavallo, per ſoperchio ſangue, o per fatica, o peſo s' aggrava in tanto, che par che ſia impedito nel movimento dinanzi, la cui cura è tale, cioè. Che da ciaſcuna parte del petto dell' uſate vene, gli ſi tragga ſangue ſufficientemente. Poi gli ſi pongano i ſetoni ſotto 'l petto, li quali due volte, per dì, ſi menino, a modo, che di ſopra, nel capitolo del vermo, ſi diſſe, e infino a quindici dì non ſi levino.

Del morbo della Giarda, e ſua cura.

CAP. XXXV.

AVvegnachè di ſopra ſie detto della infermità della Giarda, che naturalmente avviene al cavallo; tuttavolta è da ſapere, che ancora per accidente, gli avviene il detto male, quando ſanza temperamento è aggravato, e per iſpeſſe cavalcate ſtraccato. Vero è, che più toſto avvien nelle gambe del cavallo di ſoperchio ingraſſato, perocchè conviene, che ſubitamente, cavalcando, s' affatichi: imperocchè per le dette cagioni ſi diſſolvono i ſoperchi umori, e diſcendono alle gambe, onde ſi fanno le giarde nelle garrette, sì come di ſopra ſi diſſe; la cui cura è tale. Quando 'l cavallo par, che ne' garretti diventi enfiato, a modo d' una noce, o più, dalla parte di fuori, o d' entro, gli ſi dee incontanente ſoccorrere con convenevol cottura per lungo, e per traverſo, nel luogo enfiato. E poichè ſaranno inceſe le giarde, vi ſi ponga ſterco buino, meſcolato con olio, una volta ſola. Appreſſo ſi leghi in tal maniera con le redini, e i piedi, così dinanzi, come di dietro, che 'l cavallo, in neſſun modo, poſſa con la bocca le cotture pigliare, nè fregare all' altro piede, nè in alcun luogo duro, acciocchè non ſi poſſono dibucciare le predette cotture: imperocchè per lo continuo pizzicore delle cotture, il cavallo frega, e morde volentieri il luogo delle cotture. E ſi vorrà queſto con diligenzia oſſervare, dal dì della cottura, infino a undici giorni. E poichè ſarà ſcorticato, o vero partito via il cuojo, delle verghe della cottura, la qual coſa ſi fa in nove, o in dieci giorni, ſi de' il cavallo in acqua fredda, e corrente tenere, dalla mattina per tempo, infino a mezza terza,

in

in tal maniera, che l'acqua tocchi, e vada ſopra le predette cotture. E quando ſarà dall'acqua partito, sì ſi dee ſopra le linee delle cotture ſpargere polvere ſottiliſſima di terra, o cenere di felce. Anche ſi faccia quel medeſimo la ſera, cioè. Che ſi tenga nell' acqua dall'ora di veſpro, infino al tramontar del Sole, e poi, sì come è detto, vi ſi ponga la polvere, e queſta coſa ſi continui ogni giorno di fare, infinattanto, che la cottura ſarà ſufficientemente ſaldata: imperocchè l' acqua corrente fredda diſecca gli umori, e le cotture del fuoco ſalda, e coſtrigne. E nota, che in ogni cottura debbe il cavallo diligentiſſimamente eſſer guardato, acciocchè non poſſa mordere la cottura, nè fregare ad alcuna coſa, imperocchè per lo troppo pizzicore, morderebbe il luogo, infino a' nervi, e all'oſſo.

Del morbo Spavenio, e ſua cura.

CAP. XXXVI.

QUeſta infermità ſi fa intorno al garretto d'entro, dal lato del garretto alquanto più: la quale induce enfiamento intorno alla vena maeſtra, che ſi chiama fontanella, traendo gli umori per la vena predetta continuamente, onde il cavallo, faticato, è coſtretto di dolerſi. E queſta leſione avviene al cavallo, appunto in ogni coſa, come la giarda, e chiamaſi ſpavento: la cui cura è, che della vena predetta ſi tragga ſangue, in tanto, che per ſe non ne getti più fuori. Appreſſo s' incenda l' enfiatura dello ſpavenìo per lungo, e per traverſo, con convenevol linee, e facciaſi per tutto, come nel detto capitolo delle giarde, ſi contiene.

Della curva, e ſua cura.

CAP. XXXVII.

QUeſta infermità avviene ſotto 'l capo del garretto, ſotto 'l ſuo nervo maggiore, alcuno enfiamento criando, per la lunghezza del detto nervo, indegnandolo, e continuamente dannificandolo. Ed imperciocchè cotal nervo ſoſtiene quaſi tutto 'l corpo del cavallo, è coſtretto di neceſſità di zoppicare. E queſta infermità incontra, quando il cavallo molto giovane ſi cavalca molto ſconvenevolmente. E ancora incontra ſpeſſe volte, per ſoperchio peſo, che gli ſia poſto: imperocchè allora, per la tenerezza dell' etade, ſi piega il nervo, onde per queſto s' appella curva cotale infermità: dall' effetto pigliando il nome: la cui cura è tale. Quando il detto nervo, il quale incomincia dal capo del garretto, e diſtendeſi inſino allato a' piedi, pare, che alcuna coſa ſi pieghi, o che ingroſſi più che non ſoglia, incontanente cotale ingroſſamento, così per lungo, come per traverſo, acconciamente s' incuoca. Appreſſo ſi faccia per tutto, al modo, che di ſopra delle cotture ſi diſſe. E' da ſapere, che in ogni parte ſi fa delle cotture nelle gambe del cavallo, per lo lungo, a modo, che 'l pelo del cavallo diſcende in giù, perocchè meglio ſi cuoprono da' peli, e appajono meno, che ſe ſi faceſſono per traverſo, e meno dannificherebbe il cavallo, ſe alcun nervo delle gambe ſi toccaſſe dal fuoco.

Delle

Delle ſpinelle, e loro cura.

CAP. XXXVIII.

QUeſta infermità, che s' appella ſpinella, ſi fa ſotto 'l garretto nella congiuntura del ſuo oſſo, in ciaſcun de' lati: e alcuna volta ſolamente in un lato, creando di ſopra un' oſſo di grandezza d' un' avellana, o più, coſtrignendo la giuntura intanto, che 'l cavallo è coſtretto molte volte di zoppicare. E avviene al cavallo, per quelle cagioni, che la curva: la cui cura è, che ſufficientemente s' incendano, e ſi curino appunto, come le predette cotture.

Del ſoproſſo, e ſua cura.

CAP. XXXIX.

NElle gambe del cavallo ſi fanno molti, e diverſi ſoproſſi, o allora ch' è morſo, o percoſſo con calcio, o quando, con la gamba, percuote alcuna coſa dura: i quali ſoproſſi non ſon tanto nocivi, quanto ruſtichi, al cavallo, i quali eziandio, nell' altre parti del corpo, non pure nelle gambe ſpeſſe volte ſi fanno: la cura è queſta. Concioſſiecoſachè tutti i ſoproſſi ſi comincino a fare per una calloſità di carne, per alcuna percoſſa, incontanente, che parrà, che ſi voglia fare, ſi de' radere quella cotal calloſitade, e ſi de' prendere aſſenzio, paritaria, e brancorſina, cioè le foglie tenere, e ſi peſtino inſieme con ſugna di porco vecchia, e ſi cuocano, e calde, quanto potrà ſofferire, ſi pongano ſopr' a quella calloſitade, e ſi leghi bene. E nota, che queſto mollificamento molto vale a tutte le 'nfiazioni delle

gambe, che avvengono per alcuna percoſſa. Ancora a conſumare quella medeſima calloſitade, vale la radice del malvaviſchio, e la radice del giglio, e del taſſobarbaſſo, peſti, e con la ſugna, cotti, e poſtivi ſu con pezza, a modo d'impiaſtro, e ſi rinnuovi più volte. Anche vi vale la cipolla arroſtita, peſta con lombrichi, e intriſi con olio comune, e cotti, e fattone impiaſtro, e vi ſi ponga caldo, e mutiſi ſpeſſevolte il giorno. Ma ſe quella calloſitade ſarà invecchiata, e indurata, raſa prima via, ſi graffi minutamente, sì che faccia ſangue. Appreſſo vi ſi ponga ſale, e tartaro, per ugual parte, e ſottilmente peſti, e leghinſi ſtrettamente, e non ſi ſciolga, infino al terzo giorno, e poichè ſarà ſciolto, s'unga il luogo di biturro, o d'altro untume. Anche vi vale l'uovo ſodo e mondo, ſi ponga caldo ſopra la detta calloſità, raſa imprima, a modo d'una focacciuola, e ſi leghi, e ſi rinnuovi, infino al terzo giorno, e più ſe fia di biſogno. Anche vale lo ſterco della capra con la farina dell'orzo, e con la creta, in aceto fortiſſimo dibattuto, e poſtovi ſu a modo d'impiaſtro. Ma ſe quella calloſità dura non iſcema, e ſi converte in vecchio ſoproſſo, vi ſi ſocorra con convenevol cottura, la qual coſa è ultimo rimedio a queſto male.

Dell' attrazione, e ſua cura.

CAP. XL.

FAſſi ancora un'altra infermità nella gamba, che enfia il nervo, ed indegna, e fa zoppicare, la quale agevolmente avviene al cavallo nel corſo, o vero movimento, quando il piè di dietro percuote il nervo della gamba dinanzi, la quale infermità ſi chiama volgarmente attrazione: la cui cura è queſta. Quando

do il nervo predetto enfia, incontanente, della vena uſata, la quale è ſopra le ginocchia dalla parte d' entro, ſi tragga ſangue. Appreſſo vi ſi faccia queſto mollificamento, che vale contr' alla 'ndegnazione, ed enfiamento de' nervi. Prendaſi fien greco, trementina, ſquilla, ſeme di lino, e le radici del malvaviſchio, in ugual miſura, e con la ſugna vecchia del porco ſi peſtino a ſufficienza, acciocchè s' incorporino inſieme, e poi ſi faccia bollire, e ſempre ſi meſcolino con una ſpatola: e poichè ſaranno cotte ſufficientemente, ſi pongano calde ſopra la lunghezza del nervo dannificato, e ſi leghino con faſcia larga, e due volte ſi mutino il giorno. Anche vi vale aſſai la cipolla arroſtita co' lombrichi, e con le lumache, e col biturro ſtrutto, e meſcolato inſieme. E dette coſe, inſino che ſien divenute ſpeſſe, ſi cuocano, e ſempre ſi meſtino, acciocchè diventino come unguento, e raſi prima i peli, s' unga tre volte il dì il nervo dannificato, per lo lungo. Ma ſe l' attrazione della gamba ſarà vecchia, gli ſi dee trar ſangue della vena uſata, la quale è poſta intra la giuntura, e 'l piè, dal lato d' entro, e facciaſi poi le medicine di ſopra narrate. E ſe i detti medicamenti, per alquanti dì, poco, o niente fanno prode, allora ſi faccia ſtrettojo al nervo, di polvere roſſa, e d' albume d' uovo, e di farina, come ſi diſſe nel capitolo della infermità del malferuto, radendo prima il luogo intorno, involgendo la gamba, ov' è la detta leſione, con canapa, o con lino, o col predetto ſtrettojo, nè ſi rimuova quindi, infino a nove giorni. Ma poi con l' acqua calda ſi lievi cautamente lo ſtrettojo della gamba, e 'l nervo s' unga con alcuno untume. E ſe le predette coſe non varranno, ſi ſoccorra con convenevol cottura.

Del morbo Stortigliato, e ſua cura.

CAP. XLI.

AVviene alcuna volta, che la giuntura della gamba, allato al piè, ſi dannifica per percoſſa fatta in luogo duro, o per cader correndo, o andando, o perchè 'l piè non ſi poſa alcuna volta diritto in terra, la quale infermità vulgarmente s' appella Stortilato, la cui cura è. Che gli ſi faccia una poltiglia di cruſca di grano, e d' aceto forte, e di ſevo di montone, inſieme ſufficientemente miſchiati, e bolliti, e meſtati tanto, che fieno diventati ſpeſſi, e quanto ſi può ſoſtenere, ſi pongano caldi nel luogo dannificato, e ſi leghino, e ſpeſſe volte ſi rimuovano ciaſcun giorno. Ma ſe la giuntura enfiata aveſſe nervo indegnato, ſi faccia impiaſtro di fien greco, di ſeme di lino, e di ſquilla, e dell' altre coſe, come nel capitolo precedente ſi diſſe. Ma ſe per cagione della ſtortilatura predetta, l' oſſo ſi muove del luogo ſuo, il piede, compagno di quel, che zoppica, ſi lievi in alto, e ſi leghi con la coda del cavallo. Appreſſo ſi meni a mano verſo luoghi montuoſi, imperocchè, per lo neceſſario aggravamento della giuntura, verſo la terra, l' oſſo alcuna coſa digiunto, in alcun modo moſſo, incontanente, come dee, al ſuo luogo ritorna: ma imprimà vi ſi dee fare la predetta mollificazione. Avviene ancora alcuna volta, che l' uno oſſo ſi diſgiugne tanto dall' altro, che appena, o quaſi non mai, ſi può al ſuo luogo acconciamente ridurre, perlaqualcoſa la giuntura è coſtretta d' enfiare di duriſſimo enfiamento, al qual conviene, che ſi ſovvenga, per beneficio di cottura. E nota, che di tutte le cu-

re,

re, di ſopra narrate, la cottura del fuoco è ultimo rimedio.

Dell' offeſa delle ſpine, e lor cura.

CAP. XLII.

AVviene, che alcuna volta ſpina, o legno entra nelle giunture de' piedi, o nelle ginocchia, o in alcuna parte delle gambe, e rimane infra la carne: perlaqualcoſa enfia la ferita, o tutta la gamba, e maſſimamente ſe tocca il nervo, e così conviene, che zoppichi. Curaſi in queſto modo, cioè. Che d' intorno alla ferita, e ſopr' eſſa, ſi rada il pelo, e vi ſi ponga ſu tre capi di lucertole peſti alquanto, e ſi faſci con pezza. A queſto medeſimo vagliono le barbe della canna, e quelle del dittamo peſte, e poſte ſopra: e queſto medeſimo fanno le lumache peſte col biturro, e cotte, e poi poſte ſopra 'l luogo. Le quali medicine, mutate ſpeſſo, mirabilmente traggon fuori il legno, o la ſpina fitta nella carne. E nota, che a ogni molle enfiatura, e fatta di freſco, la qual non avvenga per natura, ma per alcuna percoſſa, nelle ginocchia, o nelle giunture, o in alcuna altra parte delle gambe, aſſai vale la detta decozion di queſta meſtura. Prendaſi paritaria, aſſenzio, brancorſina, cioè il tenerume delle lor foglie, e ſi peſtino tanto, con la ſugna del porco vecchia, che ſi meſcolino ottimamente, e poi ſi faccia in alcun vaſello bollire, e continuamente meſtate, ſi pongano ſopra 'l luogo enfiato, e ſi faſcino con pezza, e ſi mutino ſpeſſo.

Delle Galle.

CAP. XLIII.

LE Galle ſi fanno ſpeſſe volte intorno alle giunture, e ſpeſſe volte per accidente, e per fummoſità di letame della ſtalla ſi fanno nelle gambe bagnate, e alcuna volta, per troppo cavalcare. Onde ſono alcuni, che volendo curar le galle, fendono con la lancetta il cuojo, e cavanle fuori, o vi mettono il riſagallo, il quale, non è mica buono, imperocchè cotal luogo è troppo nerboſo: onde s' accreſce tanto il dolore, che gli umori ſuperflui corrono al luogo. E però è meglio, che 'l cavallo, che ha le galle, ſi tenga in acqua freddiſſima la mattina, e la ſera, e tante volte ſi faccia, che le galle ſcemino per coſtrignimento dell' acque fredde. Appreſſo, intorno alle giunture delle galle, ſi facciano coſì per lungo, o per traverſo, convenevoli cociture, le quali ſi curino poi al modo, che più volte è narrato.

Delle Garpe, e lor cura.

CAP. XLIV.

LE Garpe ſi fanno nelle giunture delle gambe, intorno a' piè, nelle parti di dietro, rompendo quivi il cuojo, e la carne, per traverſo tagliando, e alcuna volta, per lungo, gittando alcuna volta, o ſpeſſo, per le feſſure, corruzione a modo d' acqua, affligendo continuamente il cavallo: e avvengono per ſuperfluità di mali umori, che alle gambe diſcendono, la cui cura è queſta. Dipelinſi primiera-

ramente i peli della giuntura, in queſta maniera, cioè. Che ſi prendano trè parti di calcina viva, e la quarta parte d' orpimento, e peſto convenientemente, con caldiſſima acqua, s' intridano, e tanto ſi cuocano, che mettendovi una penna, ſubitamente ſi dipeli: e ſen' unga la giuntura delle garpe, calda quando ſi può più ſoſtenere, e vi ſi laſci per iſpazio d' un' ora. Poi ſi lavi al luogo delle garbe con l' acqua calda, acciocchè caggiano in tutto i peli: i quali, divelti, che ſaranno via, ſi lavino le garpe con la decozion della malva, e della cruſca, e la lor ſuſtanzia ſi leghi con pezza intorno alla giuntura, e vi ſi laſci dalla ſera alla mattina, ed e converſo. E poi ſi faccia unguento di ſevo di montone, di cera, e di ragia, per ugual miſura, ugualmente bolliti, e meſti continuamente, e di cotale unguento s' ungano alquanto due volte per dì, le dette garpe, con penne di gallina. E uſiſi queſto unguento infinattanto, che le rotture, o feſſure delle garpe ſieno ſalde: e ſempre ſi guardino da ogni bruttura, e acqua. Quando ſaranno ſaldate, ſi leghi, e ſi ſegni la vena maeſtra ſu nella coſcia, a modo che diſſi nel capitol dello ſpavenìo: e cavatone il ſangue, come ſi conviene, s' incendano le garpe, e le cotture ſi curino, sì come è detto di ſopra. Tuttavia è da ſapere, che la 'nfermità delle garpe, rade volte ſi cura perfettamente.

De' Crepacci, e lor cura.

CAP. XLV.

FAnnoſi ſimigliantemente infermitadi tra la congiuntura della gamba, e l' unghia, che rompono il cuojo, e la carne, a ſimilitudine della rogna, che alcuna fiata fanno puzza; e per l' ardore, molte volte fan-

fanno dolere il cavallo. Le quali le più volte ſoglio-no avvenire, per fummoſità della ſtalla, alle gambe bagnate: la cui cura è, che ſi curino, sì come è detto nel precedente capitolo, eccetto che la vena maeſtra non ſi leghi: nè ſi deono cuocere i crepacci, con alcuna cottura. Ma nel preſente capitolo s' aggiugne, che divelti prima i peli, al modo ſcritto dinanzi, s' uſi queſto unguento. Prendaſi fuliggine, verderame, e orpimento, e tanto di mele liquido, quanto di tutte le ſopraddette coſe, le quali, peſte, e inſieme miſchiate, ſi cuocano, infinattanto, che diventino ſpeſſe, e meſcola con le dette coſe alquanta calcina viva, e meſta con iſpatola, infinattanto, che ſia fatto l' unguento, del quale, alquanto caldo, s' ungano i crepacci, lavati imprima alquanto d' un vin bianco tiepido, guardandogli ſempre dalle bruttu-re, e dall' acqua. Queſto cotale unguento, mirabil-mente ſalda, e coſtrigne. Ancora a queſto medeſimo vale lo ſtropicciar forte, e ſpeſſo il luogo del crepac-cio, con l' orina del fanciullo. Anche vale alla detta infermità tenere il cavallo in acqua marina, per gran-de ſpazio. Faſſi ancora un' altro crepaccio grande, e lungo, per traverſo nel buleſio, intra la carne viva, e l' unghia, il quale è peggio degli altri, e più af-fligge il cavallo, e non ſi cura con unguenti, nè con altri medicamenti, ſalvo che con le cotture. Ed im-perciò i detti crepacci, nelle ſue eſtremitadi, ſi deo-no incuocere con ferro ritondo da capo, infino alle radici: imperocchè, per lo benificio del fuoco, il crepaccio non può creſcere, ma più toſto mancare.

Del canchero, e ſua cura.

CAP. XLVI.

IL canchero ſi fa intorno alle giunture delle gambe allato a' piè, e alcuna volta nell' altre parti delle gambe, o del corpo, e viene per alcuna piaga fatta quivi, e poi per negligenza invecchiata: e maſſimamente ſi fa, quando il cavallo, che ha queſta ferita, o piaga nella giuntura, ſi cavalca, per luoghi brutti, o per acque. Curaſi in qualunque parte del corpo ſia, in queſta maniera. Prendaſi il ſugo degli asfodilli, in buona quantità, e ſi dibatta lungamente, con due parti di calcina viva, e con la terza parte d' orpimento, ſottilmente peſto. Appreſſo ſi metta in un vaſello di terra, e poi ſi turi, acciocchè 'l fummo del vapore non ne poſſa uſcire, e tanto ſi laſci bollire, e cuocere, che torni in polvere: e di queſta cotal polvere ſi metta nella piaga. Mortificato il canchero ſi curi la piaga con albume d' uovo, e con altre coſe, sì come di ſopra ſi contiene, lavato ſempre imprima il canchero con aceto. Ma il ſegno della mortificazion del canchero è, quando la piaga enfia intorno. A quel medeſimo vale lo ſterco dell' huomo polverizzato, e miſchiato col tartaro arſo, in ugual miſura. Ancora a quel medeſimo vale il tartaro miſchiato minuto, con ſale, e poſtovi ſuſo. Anche vale un' altro medicamento, e meglio mortifica il canchero, cioè. Che ſi prende l' aglio, e ſi peſta con pepe, e con pilatro, e con alquanto di ſugna di porco vecchia, e ſi metta nella piaga del canchero, e ſtrettamente ſi lega, e ſi muta due volte il giorno, infinattanto, che 'l canchero ſia mortificato. Poi appreſſo ſi curi la ferita, al modo, che ſi diſſe di ſo-

pra. E nota, che le predette medicine ſon buone ne' luoghi nervoſi, e nell' arterie, e vene, in qua, ed in là intrigate: imperocchè in cotali luoghi non ſi deono uſar cotture, ma ne' luoghi carnoſi ſi poſſon fare. Anzi le cotture più agevolmente ſi curano.

Della fiſtola.

CAP. XLVII.

SE la predetta piaga del canchero invecchierà e non ſarà curata, ſi convertirà in fiſtola, la quale è piggiore, e più malagevole a curare. Ma ſuolſi alcuna volta curare con la polvere degli asfodilli, meſcolando con eſſa calcina viva, e orpimento, per ugual parte, acciocchè diventi più forte. Anche per ſanar la fiſtola è medicamento più forte. Prendaſi calcina viva, e altrettanto orpimento, e polverizzato, quanto ſi conviene, ſi meſcolino co' ſughi dell' aglio, della cipolla, e dell' ebbio, per ugual miſura, e ſufficientemente bollano in mele liquido, e in aceto, e ſi meſtino continuamente, infinattanto, che ſia fatto unguento, del quale ſi metta nella fiſtola due volte per giorno, lavando prima la piaga con aceto fortiſſimo. Anche a queſta medeſima malizia. Prendaſi orpimento, verderame, e calcina viva, per ugual peſo, inchioſtro, pilatro, e con aceto, e mele, alquanto ſi cuocano, e ſempre ſi meſtino, e di queſto magdaleone due volte il dì ſi metta nella fiſtola, infin che ſarà mortificata, lavata ſempre con l' aceto la piaga. Ancora medicamento più forte degli altri predetti. Prendaſi riſagallo polverizzato, intriſo con la ſcialiva dell' huomo, e ſi metta nella fiſtola temperatamente. E 'l ſegno della ſua mortificazione è, allora che enfia, e arroſſa. E poichè ſarà mortificata la fiſtola, ſi cu-

curi la piaga al modo, che dell' altre piaghe ſi diſſe. Ma ſe ne' luoghi carnoſi la fiſtola ſi creaſſe, ſi faccia per tutto, come nella cura del canchero ſi contiene.

Del morbo malpizzone, e ſua cura.

CAP. XLVIII.

ANche è un' altra infermità, la qual ſi chiama malpizzone vulgarmente, la quale propriamente ſi fa dall' unghia del cavallo, nel luogo, ove la carne viva ſi giugne con l' unghie: e queſta infermità impediſce l' andar del cavallo, al modo del rinfuſo: e faſſi alcuna volta in un piè, e alcuna volta trapaſſa in tutti, ſe non ſi cura ſollecitamente. E alcuna volta è, che fa venir piaghe nella lingua del cavallo, e avviene agevolmente per mali umori, corſi in detti luoghi. E molte volte avviene, per fummoſità della ſtalla, eſſendo i piè del cavallo bagnati d' acqua, e di fango, e d' altra bruttura, imbrattati. Curaſi in tal maniera. Che primieramente l' unghie del cavallo ſi taglino, infino, che ſien ſottili. Appreſſo, con la curaſnetta del ferro, ſi tolga via la buleſia del piede, quaſi inſino al vivo dell' unghia del piede, acciocchè la buleſia predetta, poſſa ſvaporare da ogni parte. Appreſſo da ogni parte della buleſia ſi tragga ſangue, acciocchè quindi ſi votino gli umori, incorſi al luogo, o ſi cuocano con ferro aguto, da ciaſcuna parte, inſino alle radici, e ſempre ſi guardi dall' acqua, e da ogni bruttura, e che non s' affatichi: poi ſi faccia una poltiglia di cruſca, e d' aceto, bolliti inſieme, e meſtati continuamente: la quale calda, tanto quanto patir ſi potrae, ſi diſtenda ſopra una pezza bene ampia, e ſi ponga intorno al piè, e mutiſi due volte il giorno: e ſi guardi da mangiare erba al tutto, e

an-

anche dell' altre coſe gli ſi dia poco da mangiare, infinattanto, che ſarà liberato. Imperocchè l' erbe, e gli altri cibi, di ſoperchio mangiati, farebbono creſcere gli umori, e le infermità.

De furma, cioè formella, e ſua cura.

CAP. XLIX.

FAſſi ancora una infermità al cavallo, che ſi chiama volgarmente formella, intra la giuntura del piè, e 'l piè di ſopra alla corona, preſſo alla paſtoja la quale avviene per percuotere in qualche luogo duro, e anche per cagion di ſconcia, e rea paſtoja, ſuole ſpeſſo avvenire. La quale, ſe non ſi cura, quando è freſca, diventa duriſſimo ſoproſſo: alla qual coſa ſi dee ſovvenire, o freſca, o antica, che ſia, a modo, che ſi diſſe nella cura del ſoproſſo. E nota, che queſta infermità molto impediſce l' andar del cavallo, imperocchè il luogo, dove ſi fa, è nervoſo, e pieno di vene, e d' arterie, da ciaſcuna parte intrigato.

Della 'nfermità de' piedi, e dell' unghie, e prima del morbo chiamato ſetole.

CAP. L.

COmpiuto il trattato delle leſion de' membri del cavallo, e delle gambe, reſta a dire delle infermità dell' unghie, e de' piedi, e prima della ſetola, la qual ſi fa nell' unghia del cavallo, o vero nel piè, fendendo l' unghia pel mezzo, infino al tuello intrinſeco, e alcuna volta, cominciando alla corona del piè, va per lungo in giù infino all' eſtremitadi dell' unghia, o vero del piè, gittando per la feſſura alcuna

na volta ſangue vivo, la qual coſa avviene per la leſione del tuello, ch' è dentro all' unghia: concioſſiecoſachè queſta infermità abbia cominciamento, e capo dal tuello. E alcuna volta avviene, quando il cavallo è puledro, per la tenerezza dell' unghia: imperocchè percotendo, o gravemente calcando, in alcun luogo duro, ſi dannifica il tenero tuello, sì come è detto: perlaqualcoſa zoppica il cavallo, quando ſpeſſo ſi cavalca, la cui cura è tale. Cerchiſi primieramente le radici della ſetola verſo 'l tuello, allato alla corona del piè, intra 'l vivo, e 'l morto dell' unghia, e con la roſetta di ſopra ſi tagli la ſetola, infinattanto, che l' unghia ſi cominci a ſanguinare. Appreſſo ſi prenda un ſerpente, e minutamente tagliato, e gittato via la coda, e 'l capo, ſi cuoca in un vaſello pien d' olio comune, intanto, che la carne del ſerpente nell' olio ſi liquefaccia, e ſpolpi, e dall' oſſa ſi parta: e di ciò ſi faccia unguento, del quale, un poco ſcaldato, s' ungano le radici delle ſetole due volte il giorno, infinattanto, che la ſetola ſia mortificata, e l' unghia ſia nel principale ſtato ridotta. E ſempre ſi debbe guardare, che 'l piè ammalato non tochi acqua, nè alcuna bruttura, nè ancora, che 'l detto cavallo non mangi erba in niuna maniera.

Della ſuppoſta, e ſua cura.

CAP. LI.

QUeſta infermità, che ſoprappoſta s' appella, ſi fa intra la carne viva, e l' unghia, faccendo quivi rottura di carne, la quale, ſe invecchia, ſpeſſe volte ſi converte in canchero. E avviene, quando per caſo alcuno, l' un piè del cavallo ſi pon ſopra l' altro piede: la cui cura è. Che incontanente, che

che per la predetta cagione ſi fa la piaga, ſi tagli con la roſetta tanto dell' unghia, intorno alla ferita, che l' unghia non calchi la carne viva, nè ancora la tocchi: imperocchè ſe la toccaſſe, ſarebbe impedito in tutto il ſuo ſaldamento. E poichè ſarà l' unghia tagliata intorno, e lavata la piaga, con vino caldo, o con aceto, ſi curi, e ſaldi la ferita, a modo, che di ſopra è detto, e ſempre ſi guardi di toccare acqua, o bruttura, infinattanto, che la ferita ſia ſalda. Ma ſe per negligenza, ſi convertiſſe in canchero, allora ſi curi nel modo, che nel capitol del canchero ſi contiene: ma ſe ſi converte in fiſtola, curiſi, come nel capitolo della fiſtola.

Della ſpontatura dell' unghie.

CAP. LII.

ALcuna volta interviene, che 'l rinfondimento del cavallo, non curato, diſcende a' piedi, ſotto l' unghie, al quale, ſe la malizia è freſca, ſi ſoccorra in queſto modo, cioè. Che la ſtremità dell' unghia dalla parte dinanzi, con piccola roſetta ſi cavi, infino al fondo, infinattanto, che la vena maeſtra, che infino a quel luogo perviene, e ſi ſtende, con la roſetta ſi rompa, ed eſcane il ſangue infin che 'l cavallo, quaſi infraliſca: e ſe biſognaſſe queſta medeſima coſa in altri piè, che zoppicaſſero, ſi faccia. E poichè 'l ſangue ſarà tratto, s' empia la ferita di ſal minuto, e ſopr' eſſa ſi ponga ſtoppa bagnata in aceto, e poi ſi leghi con faſcia, e non ſi ſciolga, infino al ſecondo dì. Poi ſi curi la ferita con polvere di galla, o di mortella, o di lentiſco, due volte il giorno, lavando prima con aceto la piaga, e ſi guardi di bruttura, e d' acqua, infinattanto che ſia guarito.

Della

Della diſolatura dell' unghia, e ſua cura.

CAP. LIII.

SE per cagion della detta malizia del rinfondimento, gli umori corſi a' piedi, foſſero, per mala cura, invecchiati fra l' unghie, ſi converranno al poſtutto i piedi, che zoppicano, diſolare, acciocchè gli umori, e 'l ſangue rinchiuſo quivi, ſi votino in tutto: onde ſi tagli il ſuolo ſotto l' unghia, intorno all' eſtremità dell' unghia con la roſetta. Appreſſo ſi ſterpi, e ſvella per forza: è ciò fatto ſi metta nella piaga ſtoppa, bagnata ſufficientemente in albume d' uovo, e ſi faſci ottimamente tutto 'l piede, e ſi laſci così, inſino al ſeguente dì, e poi, con aceto fortiſſimo, alquanto caldo, ſi lavi la piaga, e s' empia di minuto ſale, e di tartaro, e di ſopra ſi ponga ſtoppa in forte aceto bagnata, e faſciſi con pezza, e così ſi laſci, inſino al terzo giorno. Appreſſo con fortiſſimo aceto ſi lavi due volte per giorno, e ſi ſparga di ſopra polvere di galla, o di mortella, o di lentiſchio, le quali coſe ſcaldan la carne, e riſtringono gli umori, lavando ſempre prima, con aceto, la piaga. E' cotal cura ſi faccia infinattanto, che la carne ſia ſalda, e l' unghia rimeſſa, e ſi guardi ſempre il piè magagnato da brutture, e acqua. Ancora, a queſta medeſima coſa, ſi può fare un' altro unguento da ſaldare, e da coſtrignere il fluſſo degli umori, il quale ſi de' uſare, poichè ſarà poſto il tartaro ſopra 'l piede, e faſſi in queſta maniera. Prendaſi polvere d' olibano, di maſtice, e di pece greca, e alquanto di ſangue di dragone, e ſi meſcolino con cera nuova ſtrutta, e con altrettanto ſevo di montone, e ſi facciano inſieme bollire, acciocchè ſi faccia unguento,

del quale alquanto s' uſi caldo, nella cura predetta. E nota, che molte ſono le 'nfermitadi, nelle qual conviene, che ſi diſuolino l' unghie, e che ſi curino con la cura predetta. Anche ad ammorbidar tutte l' unghie, acciocchè meglio ſi curino, ſi prenda la malva, paritaria, cruſca, e ſevo, e tutte queſte coſe bollano inſieme, e ſi meſtino continuamente, e della detta decozione, ſufficientemente calda, l' unghie, con pezza, s' involgano.

Della mutazion dell' unghia, e lor cura.

CAP. LIV.

SPeſſe volte interviene, che per negligenza del Maliſcalco, gli umori corſi a' piè del cavallo, e lungamente ſtati rinchiuſi, invecchiano intanto dentro dell' unghia, che, volendo uſcir fuora, l' unghia dal tuello dividono, e alcuna volta avviene, che ſi parte ſubito dal tuello, e cade, per lo furore di molti umori, corſi all' unghia. E alcuna volta, a poco a poco, ſi diparte dal tuello, e rinaſce la nuova unghia: e queſto avviene per pochi umori: alla qual coſa ſi ſovviene in queſta maniera, cioè. Che incontanente con la roſetta l' unghia vecchia ſi tagli alquanto, dove con la nuova ſi congiugne, sì che la vecchia, la quale è dura, non calchi la nuova, nè dannifichi in alcuna coſa. Appreſſo ſi prendano due parti di ſevo di montone, e la terza di cera, e ſi faccia bollire inſieme, meſtando, giugnendovi alquanto d' olio, infinattanto, che diventi unguento, del quale, un pochetto ſi ſcaldi, e ſen' unga l' unghia novella. E nota, che queſto unguento vale al rinnovellamento, e accreſcimento di tutte l' unghie: ma ſi dee molto guardar da brutture, e acqua. Ma l' unghia, la quale ſubi-

bitamente dal tuello ſi divide, e cade, ſi crede, che ſia incurabile, tuttavia ſi pruovi cotal cura. Prendaſi pece greca, olibano, maſtice, bolo, ſangue di dragone, e galbano, d' ugual miſura, e polverizzati ſottilmente, con due parti di ſevo di montone, e con la terza parte di cera, meſtando, ſi cuocano, poi vi ſi bagni dentro panno lino forte: e di cotal panno ſi faccia covertura o vero cappello, a modo del tuello, nel quale ſi metta il predetto tuello. E cavandone due volte il giorno il cappello, il tuello, con aceto forte, alquanto tiepido, ſi bagni, e ſi metta nel cappello. E dee molto guardare, che 'l tuello non ſia tocco da coſa dura, imperocchè, per lo perdimento dell' unghia, non potrebbe ſtar ritto: e gli ſi dee far letto di lunga paglia, ſopra 'l quale, a ſua volontà, ſi ripoſi. E perocchè al cavallo ſarebbe grave rincreſcimento ſempre giacere, sì ſi prenda pezza di panno lino fortiſſimo, o vero, che ſi fortifichi con cinghie, e legato ottimamente ne' capi, con funi, dalla metà del corpo, infino al petto, gli ſi metta ſotto, e le funi ſi leghino alle travi in tal modo, che 'l caval ne ſia ſoſtenuto, e ſi lievi tanto ad alto, che 'l cavallo tocchi co' piedi terra. E nota, che con queſto artificio, e ingegno, il cavallo ſi può ajutare, tuttavolta, che eſſo, per alcuno impedimento, o impaccio, o noja, non poteſſe ritto dimorare.

Di diverſe inchiovature, e lor cura.

CAP. LV.

FAſſi al cavallo una ragione d' inchiovatura, la quale dannifica dentro il tuello, infino al fondo. Anche ſi fa un' altra inchiovatura, che paſſa intra 'l tuello, e l' unghia, la qual dannifica meno il tuello

d'entro. Anche ſene fa un'altra, la quale non dannifica in alcuna parte il tuello, ma tocca l'unghia viva, e l'offende. La prima maniera è aſſai pericoloſa al piede, imperocchè magagna il tuello: il qual tuello, ſi è un tenerume d'oſſo, fatto a modo d'unghia, il qual nutriſce l'unghia, e ritiene in ſe la radice dell'unghia. La cura è tale. Se 'l tuello ſarà fino al fondo troppo dannificato, ſalutevolmente ſi cura col diſolamento dell'unghia: ma ſe ſarà poco dannificato, ſi diſcuopra con lo ſtromento del ferro, ſolamente l'unghia, intorno alla ferita: e intanto intorno alla ferita ſi tagli adentro, che ſi pervenga al luogo dannificato, e ſi diſcuopra convenevolmente. La quale, diſcoperta, ſi ſottigli l'unghia, ſolamente intorno alla leſione, intanto che convenevole ſpazio ſia, intra la leſione, e l'unghia, sì che l'unghia non calchi, nè s'accoſti al luogo magagnato: e ciò fatto, ſi riempia la piaga di ſtoppa, e d'albume d'uovo. Poi appreſſo ſi curi la piaga con ſal minuto, e con aceto forte, e con polvere di galla, o di mortella, o di lentiſchio, sì come nel capitolo precedente, aperto ſi narra. Ma ſe 'l chiavello ſarà intra 'l tuello, e l'unghia paſſato, ſarà meno pericoloſo, perocchè 'l tuello non riceve leſione, ſe non per lato. Curaſi in tal maniera, cioè. Che primieramente ſi ſcuopra la chiovatura, infin giù al vivo, tagliando l'unghia, per lo lungo, e allargando acconciamente, intorno alla ferita, e ſi tagli l'unghia proſſimana alla leſione, intorno intorno, acciochè in nullo modo s'accoſti alla piaga. E ſcoperta, che ſia la piaga, ſi lavi con forte aceto, e s'empia di ſal minuto, e sì ſi cuopra con iſtoppa bagnata in buono aceto, e ſi faſci con pezza, e ſi curi due volte il giorno la leſione, a modo, che ſi diſſe di ſopra. E ſe ſi farà la terza maniera, la quale non dannifica il tuello, ma tocca

ca il vivo dell' unghia, e dannifica, ſi faccia quello, che della ſeconda maniera di chiovatura ſi diſſe, tuttavolta vi s' aggiugne queſto, cioè. Che diſcoperta prima la chiovatura, come ſi dee, il di fuori dell' unghia ſi tagli infino alla leſion del chiavello, acciocchè in nullo modo ſi poſſa ritener lordura alcuna nella leſion predetta. E nota, che tutte l' altre chiovature, le quali non dannificano, nè toccano il tuello dentro, ſi poſſono leggiermente curare, proccurando prima le magagne, come ſi conviene, in queſto modo, cioè. Che nella ferita ſi metta ſevo, cera, o olio, o altra coſa untuoſa, calda, con ſale, o tartaro peſto. Anche vi vale la fuliggine intriſa con olio. Anche vale, allo ſteſſo albume d' uovo, con olio, e aceto meſtato. E nota, che a tutte leſion de' piedi, e dell' unghie, le quali avvegnono per chiavello, o per legno, o per alcuna altra coſa, che ſi ficchi nel vivo dell' unghia, innanzi che l' unghia ſi tocchi, o vero il piè, acciocchè la chiovatura ſi ricerchi, ed eſamini, come ſi conviene, ſi faccia una poltiglia di cruſca, di ſevo, e di malva, le quali tutte coſe bollano con aceto, infino, che divengano ſpeſſe, e calde, e quanto ſi potrà ſoſtenere, ſi mettano in una pezza di panno, e leghiſi ſopra 'l piede calterito: e così dalla mattina alla ſera, o dalla ſera alla mattina ſi laſci: imperocchè queſte coſe mitigano il dolore, e temperano i pori dell' unghie, e mollificano, acciocchè più agevolmente ſi tagli l' unghia, e ſempre sì ſi guardi da cavalcare, e da acqua, e da bruttura. Ancora per ignoranza del medico, avviene alcuna volta, che alla chiovatura non ben ſi perviene, e non ſi cura. Onde avviene, che la corruzion della inchiodatura, inchiuſa infra l' unghia, ſi fa via infra l' unghia, e la carne, acciocchè vada di fuori, rompendo la carne di ſopra al piede: e quivi ſi fa una piaga, che getta puz-

puzza, la qual ſi dee curare a modo, che di ſopra, nel medeſimo capitolo, è detto: tuttavolta s' inveſtighi, e cerchi la chiovatura un' altra fiata da capo, e ſi pervenga infino al vivo, e poi ſi curi al modo, che nell' altre chiovature s' è detto.

Del morbo del fico, e ſua cura.

CAP. LVI.

AVviene, che alcuna volta il piè del cavallo ſi dannifica ſotto l' unghia nel mezzo della pianta, per ferro, o altra coſa dura, ch' entri infino al tuello, onde il tuello ſi dannifica: della qual leſione, quando l' unghia non ſi taglia dintorno, come ſi dee, naſce dal tuello una ſuperfluitade di carne, la quale ſopraſta la faccia della pianta, a modo d' un bozzolo, e però vulgarmente fico s' appella: la cui cura è tale. Primieramente dell' unghia, ch' è intorno alla piaga, ſi tagli adentro intanto, che ſi faccia convenevole ſpazio, intra la pianta del piede, e 'l fico. Poi ſi tagli il fico infino alla faccia di ſopra della pianta, e ſtagnato il ſangue, ſi leghi ſopra 'l fico, ſpugna di mare, acciocchè il detto fico, infino al tuello dentro ſi roda: e la ſpugna non ſi rimuova quindi, infinattanto che 'l fico, che rimane, non ſia al tutto roſo: poi ſi curi la leſione, a modo, che dell' altre leſioni de' piè ſi diſſe. E la ſpugna, ſe non ſi poteſſe avere, molto vi vale la polvere degli asfodilli, o altra coſa corroſiva, fuori, che 'l riſagallo, il quale è troppo forte: e ſi dee prender guardia, che quivi non ſi faccia cottura, imperocchè il tuello, per la ſua tenerezza, ſi potrebbe in tal maniera dannificare, che l' unghia ſi dividerebbe da eſſo.

Delle

Delle generali infermitadi de' Cavalli.

CAP. LVII.

IL Cavallo, che zoppica dal piè dinanzi, ſe non calca la terra, ſe non con la punta del piede, ha mal nell' unghiâ. Il cavallo, che zoppica, ſe non piega i paſturali alle giunture, ſarà intorno alle giunture malato. Se 'l cavallo, che zoppica dinanzi, e nel volgere a deſtra, o a ſiniſtra zoppica più, avrà dolor nelle ſpalle. Se 'l cavallo, che zoppica di dietro, e nel ſuo voltare divien più zoppo, ſarà nell' anca la ſua infertade. Se 'l cavallo, che porta 'l doſſo baſſo, verſo la terra, farà nell' uſcire i paſſi piccoli, e ſpeſſi, ſarà nel petto gravato. Se 'l cavallo, che zoppica dinanzi, quando ſi ripoſa, pone il piè, che zoppica innanzi all' altro, e non ſi ſoſtien ſopr' eſſo niente, avrà leſione nella gamba, o nella ſpalla. Se 'l cavallo, che zoppica di dietro non ſi ſoſtiene, ſe non nella punta del piè di dietro, e nel ſuo movimento non piega la giuntura, veramente ſarà nella giuntura malato. Se 'l cavallo, che ha i dolori dentro dal corpo, ha continuamente l' orecchie, e le nari fredde, e gli occhi concavi, quaſi morto ſi giudica. Se 'l cavallo, che ha anticuore, manda fuor delle nari fiato freddo, ed ha gli occhi continuamente lagrimoſi, ſi giudica quaſi morto. Se 'l cavallo, ch' ha infermità di cimurro, o vermo volativo nel capo, mandi fuori delle nari continuamente umori, a modo d' acqua graſſa, e fredda, appena ſcampa. Se 'l cavallo, che ha la 'nfermità dell' aragaico, manda fuori la ſua digeſtione intanto liquefatta, che nel ſuo ventre non rimanga niente di ſterco, e per queſto non ceſſi la 'nfermità, toſtamente ſi morrà. Se 'l cavallo,

che

che ha la 'nfermità delle vivole, ſubitamente, e per tutto torna in ſudore, e le ſue membra tremino tutte, non par che poſſa ſcampare. Se 'l cavallo, che ha infermità di freddo, ha il ſuo capo enfiato, e gli occhi enfiati, e groſſi, e porta il capo molto baſſo, e l' eſtremità degli orecchi pendenti, e fredde, e le nari ſimilmente fredde, appena, e non giammai camperà. Se 'l cavallo, ch' ha la 'nfermità dello ſtranguglione, con malagevolezza, o con ſuono di nari, e di gola, manda fuori il fiato, ed ha tutta la gola enfiata, malagevolmente guariſce.

De' Muli.

CAP. LVIII.

COlui, che ſi diletta d' aver moltitudine di Muli, dee eleggere una cavalla, che ſia di gran corpo, e che abbia l' oſſa dure, e ferme, e che ſia di bella forma, nella quale non cerchi di trovar velocità, ma fortezza: e la ſua età ſia da' quattro, per infino a' dieci anni. Naſcono i muli del cavallo, e d' aſina, o d' aſino, e di cavalla: ma quelli, che naſcono d' aſino, e di cavalla ſon più nobili. Onde l' aſino dee eſſere copritore, e dee aver largo corpo, ſodo, e muſcoloſo, e di ſtrette, e forti membra, e di color nero, o vero topino, o roſſo. Il quale ſe avrà peli di più colori ne' nepitelli degli occhi, o degli orecchi varierà molto il color della creatura: e non dee eſſere lo ſtallone di meno di tre anni, nè di più di dieci. E ſe l' aſino avrà in abbominazion la cavalla, poichè l' avrà veduta, gli ſi moſtri prima l' aſina, infino che s' accenda in luſſuria, poi gli ſi tolga dinanzi l' aſina, e allora, incitato da luſſuria, non iſchiferà la cavalla, e preſo, per diletto della ſua ſchiatta, con-

conſentirà di congiugnerſi con altre generazioni. L' età del mulo ſi dice, che ſi conoſce a modo, che l' età de' cavalli. Se naſceranno, e dimoreranno ne' monti, avranno le loro unghie duriſſime. Ma ſe naſceranno in luoghi paludoſi, o vero uliginoſi, avranno le loro unghie tenere. Ed imperò cotali muli, quando ſaranno nel tempo d' un' anno, ſi deono partir dalle madri, e ſi deono mettere a paſturar per aſpre montagne, acciocchè le loro unghie indurino, sì che poi che da giovani avranno indurati i lor piedi, non iſchifino la fatica dell' andare. E dimorano meſi dodici, tutto a ſimile de' cavalli, nel ventre della madre. Ancora avvengono loro certe infermiradi, come a' cavalli, le quali ſi poſſon conoſcere, e curare, ſecondo che aſſai pienamente nel trattato de' cavalli è narrato.

Degli Aſini.

CAP. LIX.

QUalunque vorrà far buona generazion d' Aſini, dee primieramente guardare, che prenda i maſchi, e le femmine in buona età, e ferme in tutte le parti, e membra, e con ampio corpo, e di buona ſchiatta, e di que' luoghi ond' eſcono i buoni. Degli aſini ſon due generazioni, cioè ſalvatichi, e domeſtichi. I domeſtichi avemo noi per tutta Italia. I ſalvatichi, i quali s' appellano onagri, naſcono in Frigia, e in Licaonia, ove molte greggi ſene truovano. L' aſino ſalvatico convenevole alla generazione, e ſeme, è quello, che di ſalvatico diventa manſueto, e agevole: e quello, ch' è di manſueto non mai diventa ſalvatico, perchè ſempre ſomigliano i padri, e le madri, così i maſchi, co-

me le femmine. Comodamente ſi paſcono di farro, e di cruſca d' orzo. Ammettonſi innanzi al Solſtizio eſtivale, acciocchè in quel medeſimo tempo nell' anno ſeguente, partoriſcano, perocchè, in capo di dodici meſi, partoriſcono la lor concezione. Ancora l' aſine pregne ſi debbono dalle fatiche alleggerire, imperocchè la creatura, per la fatica, diventerebbe piggiore. Ma i maſchi non ſi debbono dalla fatica rimuovere, o alleviare, imperocchè, per tal cagione, diventerebbon piggiori. Ancora ſi debbe nel loro paſto, quaſi quelle medeſime coſe, che ne' cavalli oſſervare: e non ſi deono rimuovere i poltrucci dalla madre, innanzi l' anno, e l' anno ſeguente ſi laſcino la notte dormir con eſſe, e ſi tengano dolcemente legati con capeſtri, o con altre coſe. Cominciaſi a domare, e ammaeſtrare a quelle coſe, alle quali, ciaſcun gli voleſſe avere, e uſare, poichè ſaranno nel terzo anno pervenuti. Imperocchè alcuni ſono, che non gli ſcelgono per altra coſa, che per portar peſi, e altri, acciocchè menino le macini: e molti ſono, che gli uſano a menar la carretta, e molti gli diſpongono ad arare ne' luoghi, ov' è la terra leggieri. Ancora avvengon loro alcune infermitadi, le quali ſi poſſon conoſcere, e curare al modo, che ſi curano ne' cavalli.

Delle generazioni de' buoi, e quali debbono eſſere i tori, e le vacche.

CAP. LX.

DElla generazion de' buoi ſon quattro gradi d' età. La prima è quella de' vitelli: la ſeconda è quella de' giovenchi, la terza de' buoi novelli: la quarta de'

de' buoi vecchi. Onde colui, che vuol comperar greggia da' mercatanti, de' principalmente oſſervare, che le vacche da far figliuoli, ſieno innanzi di perfetta, che d' imperfetta età, e che ſien di buona compoſizione, cioè, che tutte le membra ſien groſſe, e corriſpondenti, e che ſieno alte, e di lungo corpo, e di largo, e di lungo ventre, con larga fronte, e con occhi neri, e grandi, e che abbiano belle corna, e ſpezialmente nere: e abbiano gli orecchi piloſi, e le maſcella compreſſe, e la giogaja grandiſſima, e pendente: e le nari aperte, e con le cervici groſſe, dal collo di lungi: e abbian gli omeri larghi, e le gambe nere, e piccole: e la coda lunga, infino alle calcagna: e dalla parte di ſotto abbia i ſuoi peli quaſi creſpi, e le ſue ginocchia diritte, l' unghie corte, e pari: e 'l ſuo cuojo ſia non aſpro, nè duro a toccare: ma morbido, e groſſo, ſpezialmente il nero, appreſſo il roſſo: terzo il biondo, appreſſo il bianco, imperciocchè queſto è morbidiſſimo, il primo duriſſimo, e gli altri ſono in quel mezzo: e che ſia d' età di tre anni: imperocchè infino ne' dieci anni, naſcono di lor miglior vitelli. I tori ſi conoſcono a queſti ſegnali, cioè. Che ſieno alti, e con grandiſſime membra, e di mezzana etade, e quegli ſono migliori, che dichinano in giovanezza, e non in vecchiezza: e che abbiano la faccia corta, e orribile, e picciole corna, e la ſua cervice ſuperba, e altiera, e grande, e con ventre ſtretto. E quegli, che di queſti naſceranno, ſaranno ſimiglianti alla bellezza de' loro padri, e madri. Ancora s' appartien ſapere in che region ſien nati, imperocchè migliori ſi truovano in una region, che in un' altra, ſecondo che ci ammaeſtra la ſperienza.

Come le vacche, e i tori ſi debbono tenere.

CAP. LXI.

NEl tempo del verno, dovemo a queſti armenti apparecchiar montagne marine, e di ſtate dovemo loro apparecchiar montagne fredde, e ombroſe, e piene di verdume, maſſimamente, perocchè meglio di brocchi, e d' erba, che naſcon tra eſſe, ſi ſaziano, avvegnachè ſi paſcano aſſai bene intorno a fiume, per le dilettevoli coſe, che appreſſo vi naſcono: e i lor parti s' ajutano con l' acque tiepide, onde più utilmente dimorano, ove l' acqua piovana fa lagumi, o vero laghi, ſecondo che ſcrive Palladio. L' utili ſtalle ſon quelle, che ſon poſte ſopra 'l ſaſſo, o che ſono laſtricate di pietra, o che hanno ſuolo di ghiaja, o di rena, e che ſono alquanto chinate, acciocchè l' umor ne poſſa ſcolare. Anche deono eſſer volte al Meriggio, per li venti freddi, alli quali dee reſiſtere alcun portico, o vero parato, o chiuſura. Anche ſi dee prender cura, che non iſtieno ſtretti, o che non ſi feriſcano o che non ſi cozzino. Ed imperciocchè i tafani, e anche certe minute beſtiuole, ſotto la coda gli ſogliono ſtimolare, e far dibattere, ſi deono, a ciò reſiſtere, mettere in luoghi chiuſi, e ſi metta ſott' eſſi foglie, o ſtrame, o altra coſa, acciocchè iv' entro meglio ſi ripoſino. Anche nel tempo della State ſi deono due volte aprire il giorno, e menare all' acqua, e 'l Verno una volta. E quando cominceranno a partorire, la qual coſa ſuol' eſſer del meſe d' Aprile, ſi dee loro appreſſo la ſtalla ſerbar la profenda in terra, la qual poſſano, quando dall' acqua ritorneranno, mangiare, acciocchè poſſano ſoddisfare alla fatica, e al latte. E ancora è da

fa-

ſapere, che le vacche, dopo il lor parto, divengono ſchife. Ancora è da provvedere, che 'l luogo, dove ſi ricolgono, non ſia freddo, imperocchè 'l freddo, e la fame, le fa divenir magre: e non ſi laſcino i vitelli, che poppino la notte con le madri, ma ſi menino ad eſſe la mattina, e poi quando ſaranno dalla paſtura tornate. Ancora dee il diligente Mandriano rimuovere dell' armento le vecchie, e le ſterili, e in lor luogo rimettere le novelle, e deputare all' aratro, e alla fatica le ſterili. E quelle, che avranno perduti i vitelli, ſi deono ſottomettere a lattare que' vitelli, a' quali le madri non danno latte abbondantemente.

Come, e quando i tori ſi debbono ammettere alle vacche.

CAP. LXII.

SCrive Varrone, che per la generazione ſi dee avere queſta oſſervanza, cioè. Che le vacche non s' empiano di mangiare, o di bere, innanzi che ſi faccian coprire, perocchè ſi crede, che le magre, più toſto s' apparecchino a concepere. Ma il contrario è de' tori, i quali due meſi innanzi, che s' ordinino a coprire, ſi deono, più ch' all' uſato modo, riempier d' erba, di paglia, e di fieno: e ſi deono dalle femmine partire, e poi rimettere nella greggia, quaſi nella fine del meſe di Maggio, o per tutto 'l meſe di Giugno, e nel cominciamento di Luglio, ſecondo che ſcrive Palladio, acciocchè quello, che allora conceponо, partoriſcano nel temperatiſſimo tempo dell' anno, perocchè le vacche ſtanno gravide dieci meſi. Ancora non ſi deono far coprire innanzi che abbiano due anni, acciocchè, quando avranno tre anni partoriſcano. Ancora affermano i Greci, che a voler generar ma-

maſchio vitello, ſi dee legare il granel ſiniſtro, allora che dee coprire, e così, per generar le femmine, il dritto ſimigliantemente ſi leghi, imperocchè il ſeme del diritto genera maſchio, e del ſiniſtro femmina. Anche ſi deono lungamente aſtenere i tori, innanzi che ſi faccian coprire, acciocchè quando ſarà il tempo di coprire, più fortemente ſi diſpongano a luſſuria. Anche baſtano due tori a ſeſſanta vacche, ſecondo che ſcrive Varrone: ma Palladio dice, che quindici vacche baſtano a un toro. E ſe nella regione, dove faremo l' armento, avrà abbondanza di paſtura, ſi potrà ciaſcuno anno la vacca coprire: e ſe ciò non ſia, ſi deono de' due anni l' uno, ſottomettere al toro, e maſſimamente ſe ſaranno uſate di ſervire ad alcun lavorìo.

Come i vitelli ſi deono tenere, e quando caſtrare, e domare.

CAP. LXIII.

QUando ſaranno creſciuti i vitelli, ſi deono le madri rimuover da loro, gittando nella mangiatoja verde paſtura. Ancora, ſecondo che quaſi in tutte l' altre ſtalle ſi fa, ſi deono mettere in queſte, pietre di ſotto, o alcun' altra coſa, acciocchè l' unghie non infracidino, e dall' equinozio dell' Autunno innanzi, paſcano inſiememente con le madri. Ancora non ſi deono innanzi due anni caſtrare, perocchè malagevolmente, ſe innanzi ſi fa, il ricevono. Ma quelli, che poi ſi caſtrano, duri, e inutili diventano. Caſtranſi, ſecondo il modo di Palladio, in queſta maniera, cioè. Che poichè 'l vitello ſarà legato, e in terra gittato, i ſuo' granelli nella ſtretta pelle s' inchiudano: e quivi, ſtretti da un regolo di le-

legno, con iſcure affocata, o con aſce, o più toſto (e fia meglio) ſi ricidano con ferro, fatto a ciò, a ſimilitudine di coltello: e ſecondo queſto modo, il taglio del ferro ardente ſi calca, e aggrava al regolo, e con un colpo il lungo dolore, per benificio della preſtezza, s' abbrevia. Ed incotte le veni, e riſtrette le pelli, la cicatrice nata, in un certo modo, con la medeſima tagliatura, difende la piaga dal fluſſo del ſangue. E la piaga della caſtratura s' impolveri con cenere di ſermento, e ſchiuma d' argento. E poichè ſarà caſtrato, ſi dee aſtener dal bere, e ſi paſca di pochi cibi. E vegnendo al terzo dì, gli ſi dieno le tenere vettucce degli arbori, e bronchi morbidi, e le cime dell' erbe verdi. Ancora le loro tagliature ſi deono ugnere diligentemente con pece liquida, e con cenere, inſieme miſchiate, con alquanto olio, la qual coſa penſo, che ſia vera, quando ſanza ferro caldo ſi caſtrano. Ma ſe ſi fa con ferro tagliente, e acceſo, non è mica la cura preſente neceſſaria. Ancora a' vitelli di ſei meſi, ſi dia la ſemola del grano, e la farina dell' orzo, e l' erba tenera, e s' ordini, che bevano la mattina, e la ſera. Ancora ſi debbono domare i buoi nel tempo di tre anni, intorno alla fin di Marzo, o al principio d' Aprile, imperocchè, dopo i cinque anni, non ſi poſſon domare, per la durezza di loro etade. E però incontanente ſi domino nel campo, i quali prima, quando ſon teneri, ſi dimeſtichino, toccandogli ſpeſſo, e liſciandogli, e appianandogli con le mani, e poi ſi menino alle ſtalle: ma deono i nuovi giovenchi aver le ſtalle più larghe. I quali ſe ſaranno troppo malagevoli, e diverſi, ſi deono mitigare, tenendogli legati, e ſenza mangiare un giorno, e una notte. E allora gli s' accoſti il bifolco con dolci luſinghe, e porgendo loro dilettevoli coſe, non mica dallato, o di dietro, ma dalla fronte, e gli branci-

chi

chi dolcemente le nari, e 'l doſſo, in tal maniera, che non feriſca col calcio, o cozzi col corno: il qual vizio, ſe nel cominciamento piglierà, riterrà per innanzi. Ancora ſono alcuni, che gli giungono inſieme, ed inſegnan loro le più leggier coſe portare: e ſe s' apparecchiano, e ordinano ad arare, ſi deono far lavorar nella terra prima cavata, o ver nella rena. Ma quegli, che s' apparecchiano per vettureggiare, ſi deono far tirar prima i carri voti, e ſi deono menare per li caſtelli, e borghi, e vie, dove ſi faccia ſtrepito, e romore: e quello, che avrai fatto deſtro, farai ancora ſiniſtro: e in queſto modo prenderà ripoſo quello, foſſe faticato. Ancora nel luogo dove la terra è leggiere, potrai uſar non forti buoi, ma vacche, e aſine, e 'l ſimile potrai far nel carro leggieri. E ancora potrai uſare i detti giovenchi alla macine dell' olio leggiere, acciocchè la nuova fatica, non iſchiacci loro, e guaſti i teneri colli. Ancora è un' altro modo di domare, il quale è più ſpedito, cioè. Che ſi prenda il bue non domato, e ſi giunga con un' altro, che ſia forte, e manſueto, il quale inſegnandogli, agevolmente ſi coſtrignerà a fare ciaſcun lavoro. Ancora ſe poi, che ſarà domato, ſi fermerà nel ſolco, non ſi dee tormentar con fuoco, o con battitura: anzi ſi dee quando egli è in terra caduto, i ſuo' piedi, in tal maniera, con alcuni legami legare, che non poſſa andar più innanzi, o ſtare, o paſcere; e ciò fatto, per ſete, o per fame affannato, rimarrà ſanza 'l detto vizio.

De' buoi, quali ſi debbono comperare, e come ſi debbon tenere, e di conoſcer la loro etade.

CAP. LXIV.

QUando ſi comperano i buoi, ſi dee guardare a queſti ſegnali, cioè. Che ſieno novelli, e con membra grandi, e quadrati, e che abbiano ſaldi, e ſodi corpi, e co' muſcoli in ciaſcuna parte rilevati, e che abbiano gli orecchi grandi, e la fronte lata, e creſpa, e i labbri, e gli occhi nericanti, e le corna forti, e lunate, ſanza magagna di chinatura, e con le nari aperte, e rilevate, e che abbiano la teſta altiera, muſcoloſa, e compoſta, e con larga giogaja, e che caſchi, e penda inſino alle ginocchia, ed abbiano il petto grande, e le ſpalle larghe, e il loro corpo non ſia piccolo, e i loro fianchi ſien diſteſi, e i lombi lati, e il lor doſſo ſia diritto, e piano, e le loro gambe ſode, e nervoſe, e corte, e le loro unghie grandi, le code lunghe, e ſetoſe, il pelo di tutto 'l corpo folto, e corto, e ſieno maſſimamente di color roſſo, o foſco. Ancora ſarà meglio a comperare i buoi delle contrade vicine, i quali non temano la varietà del terreno, o dell' aria. E ſe ciò non poteſſe eſſere, ſi facciano venire di luoghi, e contrade ſimili a quelle. Ancora ſi dee ſopra tutte le coſe curare, che s' accompagnino inſieme buoi d' ugual potenza, acciocchè 'l più poderoſo non faceſſe l' altro per affanno morire. Ancora ſi deono conſiderar tutte queſte coſe, cioè. Che ſieno arguti, coſtumati, e manſueti, e che temano lo ſgridare, e le battiture, e che ſieno volonteroſi di mangiare. Ma ſe la regione della contrada il ſoſtiene, neun paſto è miglior per loro, che paſto verde: ma dove

non foſſe, sì ſi cibi con quell' ordine, che coſtrignerà la copia del paſto, e la fatica del bue ricercherà. E deonſi in quelle ſtalle ſimigliantemente tenere, che di ſopra delle vacche ſi diſſe, cioè nelle ſtalle laſtricate, e aſſettate, e ben chiuſe, acciocchè i lor piedi, e l' unghie ſi conſervino, ſanza danno, ed eſſi ſi poſſano difendere dalle zanzare, e moſconi, e tafani. La loro età ſi conoſce in ciò, che mutano i denti dinanzi, dopo l' anno compiuto, innanzi diciotto meſi. Appreſſo dopo i ſei meſi, ſucceſſivamente mutano gli altri proſſimani a quegli, infinattanto, che in tre anni gli avranno tutti mutati, e allora ſono in buono eſſere, nel quale perſeverranno fino a dieci, o dodici anni, e vivono inſino a quattordici, o quindici anni. E quando ſono in iſtato, e buona etade, hanno i denti lunghi, belli, e uguali. Ma quando cominciano ad invecchiare, dicreſcono, anneriſcono, e ſi rodono.

Della 'nfermità de' buoi e vacche.

CAP. LXV.

EGli è da ſapere, che a' buoi avvengono molte infermitadi: l' una delle quali è, che ne' loro capi multiplica reuma, la quale volgarmente s' appella gotta robea, e avviene per ſoperchio mangiare, e bere, e propriamente dell' erbe troppo umide, e ancora, per troppo ripoſo, e ſuperflua umidità d' aere: e conoſceſi in ciò, che il lor volto, e occhi enfiano: per lo quale enfiamento morrebbono, ſe non ſi curaſſono: ma curanſi in cotal maniera, cioè. Che incontanente al bue infermo ſi tragga ſangue della vena, la quale è ſotto la lingua, cioè. Che due quaſi cocce, o vero gangole, che ſon quivi, ſi ſegnino in più luoghi, con una punta di coltello ben tagliente,

sì

sì che molto ſangue n' eſca fuori, e ſi faccia alle loro nari fumicazione d' incenſo. Ancora diventano febbricoſi, per troppa fatica, o ſtemperato caldo. E ſecondo che ſcrive Varrone, queſte ſon quaſi le cagion delle infermità ne' buoi, cioè: per troppo freddo, o per troppo caldo, o per troppa fatica, o per troppo ripoſo, o ſe, quando ſarà partito dal lavorìo, gli ſi darà mangiare, o bere, ſanza alcuno intervallo. E quando ſon febbricoſi, ſi conoſcono in ciò, che ſono caldi al toccare, e maſſimamente nella lingua, e negli orecchi, e il loro alito, o vero ſpiramento, è ſpeſſo, e caldo: a' quali ſi dee ſovvenire, e ſoccorrere, con reggimento freddo, cioè. Che al tutto da fatica, e affanno ſi ceſſino, e ſi tengano in freddo luogo, coperti con foglie di ſalcio, e di vite, e mangino foglie di ſalcio, ed erbe fredde, e orzo cotto, e raffreddato, e la ſua farina, e beano acqua, nella quale ſien bollite foglie di ſalci, e dell' erbe fredde, e orzo, poichè ſarà freddo: e ſe parranno troppo ripieni, ſi ſcemi lor ſangue. Ancora ſi dia loro a bere l'acqua delle mele afre, e delle prugne. E ancora ſi mangino le mele, e le prugne. O vero, che ſecondo Varrone, ſi cura queſta infermitade, cioè. Che ſi bagni d' acqua per tutto, e gli ſi fa unzione d' olio, e di vino tiepido, e ſi ſoſtiene dal cibo, e gli ſi pone alcuna coſa addoſſo, acciocchè non ſia percoſſo dal freddo, e quando ha ſete, gli ſi dia acqua fredda, e ſe non giova, gli ſi dee ſangue cavare, e maſſimameate dal capo. Ancora s' oppila loro, ed ingroſſa la milza, della qual malattia non guariſcono, ma lungamente ſi ſtanno così infermi, e cognoſconſi n ciò, che imbolſiſcono, o vero toſſono, e maſſimanente allora, che coſtretti ſon di trottare. Ancora nfiano i buoi per coſtipamento, cioè per iſtrignimen di ventre, per ventuſità generata ne' lor ventri: e

cognoſconſi in ciò, che ſe con la mano, o col dito ſaranno percoſſi, ſopra le fontanelle, che ſono allato all' anche di dietro, ſuona, come un tamburo, e pajono enfiati nel volto, e ſono di dolor tormentati. E alcuna volta ſi gittano in terra, e giacciono volentieri. Curanſi con criſtei, o con cannello, di che ſi diſſe di ſopra nel capitolo de' dolori del cavallo: o con mano di fanciullo unta nell' olio ſene cavi lo ſterco, e ſi tagli la vena della coda, con tagliente coltello, per quattro dita dilungi dall' uſcita di dietro, dalla parte di ſotto. Ancora ſi dannificano nel collo, per troppo aggravamento di ſconvenevole giogo, e maſſimamente allora, che ſarà loro ſopra 'l collo piovuto: e alcuna volta vi ſi rompe, per gli umori, a quel luogo corſi, la qual rottura ſi cura con le medicine da ſaldar la carne, e che generino il cuojo, le quali ſono ſcritte nelle cure delle infermità de' cavalli, in più luoghi, ed eziandio con altre coſe, le quali uſano li maliſcalchi de' buoi, e ſpezialmente con l' unzion dell' agrippa. Ancora ricevono leſion dalla ſpina, e dall' altre coſe acute, e dure, che ne' loro piedi, o altrove entrano, per alcuno accidente, per le quali ſono coſtretti di zoppicare, e curanſi in queſta maniera, cioè. Che ſi cavi quello, che ſia entrato ne' luoghi predetti, con le radici della canna peſte, o con le radici del dittamo, poſte nel luogo della leſion della ſpina, e faſciate con pezza, o con l' altre medicine, ſcritte nel trattato de' cavalli, della leſion della ſpina, ſi curino, sì come quivi pienamente ſi trattano. Ancora avvengono ad eſſi molte altre infermitadi occulte, e alcune manifeſte, e ſtanchezze, le quali avvengono, per troppa fatica, e caldo, le quali ſi conoſcono in ciò, che non mangiano, o che mutano l' uſato modo del mangiare, e che volentieri giacciono, e per lo caldo traggon fuori la lingua: e

mol-

molte altre mutazioni ſi poſſono in eſſi vedere da coloro, che gli hanno conoſciuti, quando ſono ſtati ſani. I buoi ſani, e forti, e preſti ſi conoſcono in ciò, che agevolmente ſi muovono, quando ſon tocchi, o punti, e hanno le membra groſſe, e gli orecchi levati. Ma i belli, e forti buoi generalmente ſi conoſcono, ſe tutti i membri ſon groſſi, e ſi corriſpondon bene inſieme. Anche poſſon venire a' buoi certe altre infermitadi, le quali poſſono conoſcere, e curare i buoni maliſcalchi de' buoi, i quali hanno uſato, e ſperimentato cotali coſe, per lungo tempo. Ma quelle coſe, che io ho potuto con verità ſapere, fedelmente ho meſſo in iſcritto.

Della diverſità, e varietà de' buoi, e vacche, e d' ogni loro utilità.

CAP. LXVI.

INfra la generazion de' buoi, alcuni ſono, che ſon neri, e grandi, e forti, e quaſi indomiti, e ſi chiamano bufoli, i quali non ſon bene abili a' carri, nè all' aratro, ma legati, artificioſamente, con certe catene, s' adoperano a tirar per terra gran peſi, e molto volentieri dimorano nell' acqua, e le loro cuoja non ſon tanto buone, quanto quelle degli altri buoi, avvegnachè ſieno molto groſſe. Ancora la lor carne è troppo malinconica, e però non è buona, nè di troppo buon ſapore, e avvegnachè cruda ſia molto bella, tuttavia, qaando è cotta, diventa molto ſozza. Anche ſono altri buoi, i quali uſiamo comunemente, e ſono di tre maniere: de' quali alcuni ſon più groſſi, che propriamente convengono alle pianure: alcuni ſon piccoli, i quali s' adoprano più propriamente ne' monti, e alcuni ſono in quel mezzo, i quali ſi confanno all'

un

un luogo, e all' altro. Ancora ſono altri buoi, che ſon giovaniſſimi, la cui carne è di temperata compleſſione, onde dà buono nutrimento all' huomo, ed imperò conſerva la fortezza, e la ſanità. Altri ſono di perfetta etade, i quali propriamente, per le lor forze, ſono da mettere alla fatica, e le lor cuoja ſono ottime, per far ſuola di calzari, e la lor carne è mezzanamente malinconica, e non molto convenevole, ſe non a coloro, ch' hanno lo ſtomaco forte, e caldo, e a coloro, che molto ſi travagliano. Anche ſono altri buoi, che ſon vecchi, e pigri alla fatica, i quali ſon meno utili, che i predetti, e la lor carne ſi giudica eſſer troppo maninconica, e indigeſtibile. Ma il lor cojame è buono, ſpezialmente s' egli è groſſo. Le corna de' buoi ſon buone a far pettini: le loro oſſa a far dadi, e maniche di piccoli coltelli, e il loro ſterco è buono a letaminare i campi, e alberi, e a ſtuccare i granai, e certi altri vaſelli, e caneſtri. Ancora ſon vacche, le quali ſon grandi, o mezzane, le quali ſi tengono per generare, e nutrir vitelli, e buoi, i quali ſi mettono alli carri, e agli aratri, agli huomini neceſſarj: la cui carne, e cuoja ſon ſimiglianti a quella de' maſchi. Ma il lor latte, e cacio, avvegnachè ſia buono a mangiare, non ſi dee però tor loro, ma ſi dee laſciare per li vitelli, alle madri de' quali ſi diſidera la vita, le forze, e l' accreſcimento. E ſono altre vacche, le quali ſon piccole, che ſolamente ſi ritengono per latte, e per cacio, ed imperò, quindici dì dopo 'l parto, ſi deono uccidere i vitelli, e deputare al macello, la cui carne è temperata, e digeſtibile molto, e ottima a coloro, che dimorano in ripoſo. Ma il loro latte, e cacio aſſai ſi confà all' uſo dell' huomo, avvegnachè non ſia così buono, come quel della pecora. Anche ſi deono eleggere tali vacche, che non ſieno troppo piccole, e che abbian le poppe grandi.

Del-

Delle pecore, come ſi comperano, e come ſi conoſce la lor ſanità, e la loro infermitade.

CAP. LXVII.

LE buone pecore ſi conoſcono all' etade, cioè: ſe non ſon vecchie, nè del tutto agnelle: imperocchè l' agnelle, per la lor giovinezza, non poſſono ancor generare, nè le vecchie, per la vecchiezza, concipere: ma quella etade è migliore, nella quale s' attende il frutto, che quella nella qual ſi ſpera la morte. Anche ſi conoſcono alla forma, perocchè la pecora conviene, che abbia largo, e ampio corpo, e che ſia piena di molta, e morbida lana, e con velli lunghi, e ſpeſſi, per tutto il corpo, ripiena, e maſſimamente intorno alla cervice, e al collo. Ancora è meſtiere, che abbiano il ſuo ventre piloſo, e le gambe baſſe, e le code lunghe in Italia, ma in Siria corte. Anche ſi conoſcono per lo parto, cioè, ſe ſono uſate di generar belli agnelli. Conoſceſi ancor la lor ſanitade, e infermitade, imperocchè ſe s' apiranno i loro occhi, e le loro vene ſaranno roſſe, e ſottili, ſaranno ſane. Ma ſe ſaranno bianche, e roſſe, e groſſe, ſaranno inferme. Ancora ſe preſe con mano nella ſchiena, preſſo all' anche, ſi ſtringono, e non piegano, ſon ſane, e forti: ſe ſi piegano, ſono inferme. Ancora ſe preſe nella pelle del collo, e tirate innanzi, ſtanno ferme, e appena ſi laſcin tirare, ſon ſane: ma ſe agevolmente ſi tirano, ſono inferme. Ancora ſe andranno arditamente per via, ſaranno ſane, ma ſe andranno gravi, e col capo baſſo, e inchinato, certamente ſaranno inferme.

Come ſi tengano, e paſcano, e in che luoghi.

CAP. LXVIII.

PRincipalmente ſi dee provveder della lor paſtura, cioè, che per tutto l' anno ſien ben paſciute d' entro, e di fuori. Appreſſo, che ſieno in agiata ſtalla, e non ventoſa, la quale abbia il ſuo riguardo, innanzi all' Oriente, che al Meriggio, e conviene, che 'l terreno, dove ſtaranno, ſia coperto di vermene, o di paglia, o d' altro ſtrame, e che ſia a pendìo, acciocchè ſi poſſa dall' umidità dell' orina agevolmente guardare, e purgare: imperocchè non ſolamente quelle umidità le lor lane corrompe, ma eziandio corrompe, ed intignoſiſce, ed infracida le loro unghie. Onde, dopo alcuni giorni, conviene, che ſi muti ſotto eſſe altre vermene, o paglia, acciocchè più morbidamente ſi ripoſino, e ſien più nette, perocchè in queſto modo, paſcono più volentieri. Ancora ſi dee fare una chiuſura, per la quale ſi dividano le 'nferme dalle ſane, e anche quelle, che hanno i piccioli agnelli. Ma queſte coſe ſi deono oſſervar ne' luoghi villatici delle ville, imperciocchè quelle, che paſcono nelle ſelve, o vero campagne, portano i paſtori con ſeco i graticci, o vero le reti, e tutte l' altre maſſerizie, con le quali dividono i pecugli delle pecore, le quali variatamente ſogliono paſturare in diverſi luoghi l' uno dall' altro lontano. Le paſture utili delle pecore ſon quelle, che naſcono ne' campi novelli, o ne' ſecchi, e aſciutti prati, ma le paſture de' paduli ſon nocive, e le paſture de' ſalvatichi luoghi ſon dannoſe alle pecore, che hanno la lana, perchè la pelano. Ancora ſpargere ſpeſſe volte del ſale ne' luoghi delle paſture, o miſchiarlo con quel che paſcono, o ne' loro

ro abbeveratoi, è levar loro il faſtidio, cioè l'abbominazione: e nel tempo del Verno, ſe mancamento ſarà di fieno, o di paglia, ſi dia loro la veccia, o il più tenero dell'olmo, o del fraſſino, cioè cotal tenerume di vette ſecche, ſerbate, e ripoſte. E nel tempo della State ſi deono, al cominciamento, mettere alla paſtura, quando ſi comincia a far dì, allora, che 'l cominciamento della rugiada fa laudabile, per ſua ſoavità, la teneretta gramigna, o vero erba. E nell' ora quarta, allora, che 'l Sole comincia a ſcaldar l' aere, ſi dia loro a bere acqua di fiume chiariſſimo, o di pozzo, o ver di fontana. E nel mezzo del giorno, allora, che 'l Sole è caldiſſimo, ſi deono mettere, o ricorre in valle, o ſotto arbore, che faccia ombra. Poichè 'l Sole comincia abbaſſare, e allentare il caldo, e la terra da prima comincia a divenire umida, per l' ombra del Veſpro, e per la rugiada, rivocheremo alle paſture la greggia. E ſi de' provvedere, che ſi ſazino per abbondanza di paſtura, e che paſcano di lungi da' pruni, i quali ſcemano la lor lana, e guaſtano loro il corpo. Ma nel tempo della State, e de' dì della canicula, ſi deono le pecore in tal modo paſturare, che i capi delle gregge ſieno ſempre volti a contrario del Sole. Ma nel Verno, o nella Primavera non deono uſcire alla paſtura, ſe non quando ſarà riſoluto il gelicidio, imperocchè l' erba, ove ſarà la brina, o vero la pruina, genera loro infermitade, tuttavolta baſterà menare all' acqua una fiata per dì. Quando ſon ſegate le biade, ſi tengano nelle ſecce, la qual coſa è utile, per due cagioni: imperocchè ſi ſaziano delle ſpighe cadute, e perchè le terre, l' anno ſeguente, fanno miglior biade, calpeſtando lo ſtrame, e letaminando il luogo. Anche per tutta la State, preſtamente ſi mungono nell' aurora del dì, acciocchè l' uſata

paſtura non perdano, e quando il Sol ſarà riſcaldato, ſi rimenino, acciocchè 'l caldo del Sole, o 'l vento caldo, non poſſa lor nuocere. Ma la ſera ſtieno tanto fuori, che ricoverino il paſto, ch' elle avranno perduto il giorno: e quando ſaranno tornate, ſi guardi, ch' elle non ſieno calde nell' ora, che nella ſtalla ſi mettono. Ma ſe ſarà ſtemperato caldo, ſi vorranno menare in proſſimane paſture, acciocchè poſſano ricoverare all' ombra, e i paſtori non le laſcino importunatamente ragunare, e ſtrignere, nel tempo del caldo, ma ſempre le ſparpaglino temperatamente, e dividano, e quando ſi rimenano, non ſi mungano calde. Quando ſarà l' aurora apparita, incontanente ſi menino alle madri gli agnellini, ove tanto lungamente dimorino, che per ſe medeſimi vadano alla paſtura: ove ſollecitamente ſien cuſtoditi. E quando i paſtori vedranno la mattina le tele de' ragnateli cariche d' acqua, non laſcino paſcere i pecugli: e ſe ſarà gran caldo, e ſarà piovuto, non le laſcino giacere, ma ſi menino a' più alti luoghi, ove ſien dal vento percoſſe, e ſempre ſi muovano. Anche ſi deon guardar dall' erbe, ſopra le quali vien l' arena. E diſſe ancora un' eſperto paſtore, che del meſe d' Aprile, di Maggio, di Giugno, e di Luglio, non ſi deono laſciar molto paſcere, acciocchè non diventino troppo graſſe. Ma del meſe di Settembre, d' Ottobre, e di Novembre, dopo la mezza terza, ſi deon laſciar tutto 'l giorno nelle paſture, acciocchè ingraſſino quanto poſſono, acciocchè meglio poſſano uſcir del Verno. Nell' Autunno ſi voglion vender le deboli, acciocchè 'l Verno non vengan meno.

Quando, e quali montoni ſi debbono ammettere, e quanto ſtieno pregne, e quante pecore baſtino a un montone.

CAP. LXIX.

DEl meſe d' Aprile ſi fa la prima copritura de' montoni, acciocchè 'l tempo del Verno truovi già grandi, e compiuti gli agnelli. Anche ſi fa del meſe di Giugno: e ancora ſe ſi fa del meſe di Luglio, gli agnelli nati, innanzi al Verno, vivono, e vanno innanzi. La ſeconda copritura ſi fa dopo mezzo il meſe d' Ottobre, acciocchè intorno al principio della Primavera partoriſcano, allora, che l' erbe naſcono. E dice Ariſtotile, che chi vorrà, che gli agnelli ſien maſchi, ſi deono eleggere i luoghi ne' quali ſpiri il Settentrional vento, e contra cotal vento paſcere il gregge. E chi vorrà, che ſien femmine, sì de' cercare i luoghi, dove ſpiri i venti Auſtrali, e dirizzar contr' a quegli il gregge. Ancora ſono alcuni, che due meſi innanzi rivocano, e coſtringono i montoni dal coito, acciocchè 'l lungo deſiderio del coito, meglio accenda a ciò fare. Altri ſono, che gli laſciano a lor volontade coprire, acciocchè non gli manchi il parto per tutto l' anno. Ancora ſecondo che ſcrive Varro, tutto 'l tempo, che le pecore mettono in luſſuria, deono una medeſima acqua uſare, perocchè il mutamento dell' acqua diverſifica la lor lana, e corrompe il ventre. E quando tutte avranno conceputo, ſi deono i monton rimuover da eſſe, perchè farebbe danno, per la lor moleſtia. E non ſi dee laſciare ammontar la pecora di minore età di due anni, perocchè quello, che ne naſceſſe, non ſarebbe accettevole, e quelle n' attriſterebbono. Ancora la pregnezza della pecora ſi ſtende infino in cencinquanta giorni, ed imperò ſi

deono fare in tal tempo coprire, che partoriſcano intorno alla fine dell' Autunno, allora, che l' aere è temperato alquanto, e comincia a rimettere l' erba, per le prime piove. Anche ſi deono eleggere i montoni bianchiſſimi, in quelle contrade, dove le pecore ſon bianche. Anche ch' abbiano le lane morbide: ne' quali, non ſolamente la bellezza del corpo conſiderar ſi dee, ma eziandio la lor lana, la quale, ſe ſarà macchiata, renderà variati figliuoli, e ſe ſarà nera, faranno neri. Del bianco ne naſceranno d' altro colore, ma del nero, ſecondo che dice Columella, non ſi può giammai altro, che nero creare. Ancora eleggeraſſi il montone alto, e grande, e con grande, e lungo ventre, di bianchiſſima lana coperto, con coda lunghiſſima, e larga, con le corna torte, e inchinate verſo la bocca, e con gli orecchi coperti di lana, e che ſieno ampli nel petto, e larghi nelle ſpalle, e nelle groppe: e che abbiano il loro vello ſpeſſo, e larga fronte. I teſticoli larghi, e che ſia di prima etade. Il quale tuttavolta puote, infino agli otto anni, operare utilmente. Ancora ſi dee la pecora di due anni coprire, quando biſogno ſarà, per figliare, infino ne' cinque anni, la quale ne' ſette muore, e vien meno. Anche pe' figliuoli ſi conoſce il montone, ſe genera begli agnelli: e diceſi, che un montone baſta a cento pecore. E dice Varro, che quante ſono le centinaja delle pecore, cotanti montoni baſteranno.

Quando ſi tondono, e come, e quando ſegnar ſi debbono.

CAP. LXX.

DEl meſe d' Aprile, ne' luoghi caldi, ſi tondano le pecore, e i ſerotini agnelli ſi ſegnino. ma ne'

ne' temperati luoghi ſi deon tonder del meſe di Maggio, e ſpezialmente allora, che cominciano a ſudare, in qualunque tempo, e dall' Equinozio della Primavera, infino al Solſtizio, ſecondo che dice Varro. Ma le tondute pecore ajuterai in queſto modo. Prenderai il ſugo de' lupini cotti, e la feccia del vin vecchio, e miſchierai con eſſi la morchia dell' olio: delle quali coſe, in un corpo ridotte, le tondute pecore ugnerai, e dopo i tre giorni, ſe 'l mar vi ſia proſſimano, ſi tuffino dalla proda: ma ſe ſi paſcono in altri luoghi, con acqua piovana, alquanto cotta con ſale, ſi lavino allo ſcoperto, dopo l' unzione, le lor membra: imperocchè la pecora, in tal maniera curata, per tutto l' anno ſi dice, che non diventa rognoſa, e diceſi, che genera morbida, e lunga lana. Ma le pecore lavate, conviene, che tre dì, per anno, s' ungano d' olio, e di vino: Per li ſerpenti, i quali ſpeſſe volte ſtanno naſcoſi ſotto i lor piedi nelle ſtalle, arderemvi ſpeſſamente cedro, e galbano, o capelli di femmina, o corna di cervi. E ſe alcuna ſi magagnaſſe, o tagliaſſe nel tondere, sì ſi dee quel luogo ugnere con liquida pece. Alcuni ſono, sì come gli Spagnuoli, che le tondono due volte per anno, e le tondono di ſei meſi in ſei meſi.

Del conoſcere l' età delle pecore.

CAP. LXXI.

I Denti delle pecore ſi mutano dopo i diciotto meſi, cioè due dinanzi, e poi, dopo i ſei meſi, ſi mutano i due proſſimani, e poi tutti gli altri, sì che s' agguagliano in tre anni, o in quattro al più, e infinattanto che ſono ineguali, ſon giovani, e quando

do ſono eguali, ſono cõmpiute, e fatte. Quando ſi ſcalzano, e crollano, e ſcemano, e ſi corrompono ſono vecchie, e allora il lor muſo diventa bigio, e groſſo: e ſtanno in buono ſtato, e proſperità, infino a otto anni: alcune baſtano infino a dieci, ſe ſaranno paſciute bene, ma ſe ſoſterranno fame toſto invecchieranno.

Quando, e come ſi mungono, e come ſi fa, e conſerva il cacio.

CAP. LXXII.

INfino alla feſta di San Michele, ſi mungono le pecore due volte per giorno, e da indi innanzi una volta, acciocchè troppo graſſe non ſi mettano co' montoni, sì che in iſconvenevol tempo non partoriſcano. Ma dopo la congiunzion de' montoni ſi guardino, acciocchè ſien graſſe. Per tutta la State preſtamente ſi mungano, in ſu l' aurora, acciocchè in convenevole ora ſi menino alla paſtura. E quando ſi mungono, ſi dee ſtar cheto, eccetto che 'l maeſtro, il qual ſolamente parli quello, che è di biſogno. E rappiglieremo il cacio di puro latte, con preſame dell' agnello, e del capretto di latte, con la pellicina, che ſuole eſſere accoſtata loro a' lor ventricini, o co' fiori del cardo ſalvatico, o col lattificcio del fico: del quale ſi dee tutto 'l ſiere ſcolare, acciocchè con la ſoppreſſa ſi coſtringa: e poichè ſi comincierà ad aſſodare, ſi ponga in luogo oſcuro, e freddo, e ſoppreſſato che ſia, ſi lievi via la ſoppreſſa: e ſi dee ſpruzzare con ſal trito, e arroſtito: e fatto più duro, ſi ſoppreſſi, e calchi più fortemente, e dopo alquanti giorni, aſſodate le forme, ſi pongano ſu pe' graticci, per modo, che l' una non tocchi l' altra, e ſi ponga in luogo chiuſo, e rimoſſo da' venti, acciocchè ſtia tene-

nero, e graſſo. I vizj del cacio ſon queſti, cioè. S'egli è ſecco, o veſpajoſo, la qual coſa avverrà, quando ſarà poco premuto, o riceverà troppo ſale, o ſe e' riarda, per lo caldo del Sole. Anche ſono alcuni, che quando fanno il cacio freſco, peſtano i guſci verdi de' pinocchi, e miſchiano col latte, e rappigliano con eſſo il timo peſto, e colato. Ancora gli potrai dare ogni, e qualunque ſapore, che tu vorrai, cavato, che tu n' abbi il graſſo, aggiugnendogli quella coſa, della qual tu vorrai, ch' egli abbia 'l ſapore.

Della 'nfermità delle pecore, e lor cura.

CAP. LXXIII.

SOtto la gola delle pecore naſce alcuna volta gozzo, per abbondanza d' umori, che dal capo diſcendono, e perforavi la pelle, ed eſcene a poco a poco un' umore, fatto quaſi, come acqua, e guariſcono. Anche ingroſſa lor la milza, ed enfia, e queſto avviene ſpeſſo del meſe di Maggio, e d' Aprile, per moltitudine di ſangue groſſo, e viſcoſo: onde ſpeſſo muojono ſubitamente, e vale ad eſſe, ſe per lo naſo ſi mette uno ſtecco di due dita, faccendone uſcir molto ſangue: onde certe guariſcono, e certe nondimeno muojono. Anche hanno certe febbri, le quali ſi poſſon conoſcere, e curare, al modo, che ſi diſſe nel trattato de' buoi. Poſſono ancora ad eſſe altre infermità avvenire, le quali ſanno conoſcere, e curare gli eſpertiſſimi Paſtori, i quali tutto 'l tempo della lor vita mettono nella guardia delle pecore, e ſolamente in cotali coſe ſtudiano.

Degli

Degli agnelli, come ſi tengano, e quando ſi caſtrino.

CAP. LXXIV.

QUando naſcono gli agnelli, ciaſcuna ſettimana, per iſpazio d' un meſe, ſi dia loro il ſale, da indi innanzi in ogni tempo, d' ogni quindici giorni una volta, e quando ſi rimuovono dalla madre, incontanente ſi tondono per li pidocchi, ed anche creſcon meglio, e ciaſcuna ſettimana ſi dia loro il ſale, e intorno a Paſqua di natale ſi giungono con le madri, ſecondo che dice Palladio. Ma Varro dice, che quando le pecore cominciano a partorire, i paſtori le mettano in quelle ſtalle, le quali hanno ordinato a ciò in diſparte, e ivi dentro gli agnelli, nati di freſco, pongano innanzi al fuoco, e gli tengano con la madre, per iſpazio di due, o di tre giorni, infinattanto, che la cognoſcano, e ſi ſatollin del paſto. Appreſſo, quando le madri vanno alla paſtura, con la greggia, ritengano gli agnelli, i quali, poichè le pecore ſaranno rimenate la ſera, ſono nudriti del loro latte, e ſi mettono ancora in diſparte, acciocchè non ſieno calpeſtati dalle madri la notte. Queſto medeſimo fanno la mattina innanzi, che le madri eſcano alla paſtura, acciocchè gli agnelli ſi ſazino di latte, per iſpazio di dieci giorni. E paſſato il detto tempo, ficcano certi pali, e leganvegli, con alcuna funicella leggieri, l' uno dall' altro partito, acciocchè tutto 'l giorno in qua, e 'n là correndo inſieme, non ſi guaſtino membro alcuno. E ſe l' agnello non andrà alla poppa della madre, vi ſi dee portare, e ugnere le ſue labbra di biturro, o di graſſo di porco, e accoſtar le labbra al latte, e dopo pochi giorni, gittar loro la veccia molle innanzi, o erba tenera, prima che

che eſcanò alla paſtura: e anche quando ſaranno tornati. E in cotal modo ſi nutriſcano infinattanto, che ſieno di quattro meſi. E in quel mezzo non ſi mungano le lor madri. E quando gli agnelli ſon dalle madri rimoſſi, e partiti, ſi dee aver diligenzia, che, per deſiderio, non invecchiuzziſcano: ed imperò ſi deono morbidamente nutrire, e con buon paſti, e guardargli dal freddo, e dal caldo, acciocchè non patiſcano. E quando per dimenticamento del latte, non deſidera la madre, allora ſi metta nella greggia, con l'altro beſtiame.

Dell' utilità delle pecore, e agnelli.

CAP. LXXV.

L'Utilità delle pecore è grande, imperocchè della lor lana ſi fanno i veſtimenti neceſſarj, e dilettevoli alla ſanità, e alla vita dell' huomo, la quale, quanto è più ſottile, tanto è migliore, e di più valuta. Delle lor pelli co' peli, ſi fanno le pelliccie, e i foderi de' panni, che ſono utili nel tempo del freddo: e delle cuoja pelate ſi fanno calzamenti, e carte. E il lor latte è convenevole a uſare in cibo, e aſſai ſalutevole, il quale, quanto è più freſco, tanto è migliore, e quanto è più ſpeſſo, tanto è di maggior nutrimento: e la ſua acquoſità, la quale è il ſiero, ſolve il ventre, e ne mena fuori la collera. E 'l cacio, che ſene fa, è nutrimento del corpo dell' huomo, lo quale quanto più è freſco, tanto più e migliore: e quanto più è ſecco, e vecchio, e più duro, tanto più è piggiore; e quello che è troppo ſalato, o troppo viſcoſo, o che troppo ſi ſpezzi, non è buono, ſecondo quel che dice Raſis: ma quello è buono, che tiene il mezzo,

intra l' uno, e l' altro. La carne della pecora, non è mica di ſapor dilettevole, ed è troppo umida, e ſconvenevole, ſe non ſe forſe già a' viliſſimi villani, avvezzi a mangiarla, i quali di continue fatiche ſi travaglino. La carne degli agnelli è aſſai conveniente allora, che ſia dal latte partita, ma quella de' caſtroni è ottima, e di molto, e buon nutrimento, ſe ſarà d' un' anno, ſecondo che dice Avicenna. Ma, paſſata la detta età, è piggiore, è quanto più invecchia, tanto è piggiore, è più dura a ſmaltire. Le pelli, e le lane degli agnelli ſono ottime, e più acconce al coprimento del corpo dell' huomo, che quelle delle madri.

Delle capre, capretti, quali s' eleggano, e come ſi tengano, e della loro età, e pregnezza.

CAP. LXXVI.

COlui, che vuole ordinare, e far greggia delle capre, conviene, nel ſuo eleggere, conſideri prima l' etadi, cioè, che apparecchi quella, che poſſa far frutto, e figliare: e di queſte apparecchi innanzi quella, che più lungamente fruttifichi: e imperò è da ſapere, che la giovane è più laudabile, che la vecchia. Nella lor forma ſi dee guardare, che ſieno ferme, grandi, e con corpo lieve, e morbido, e che abbiano il pelo ſpeſſo, e che abbiano ſotto 'l mento due tettole pendenti, perchè queſte cotali ſono più fertili, e fruttuoſe. E che abbiano grandi uberi, acciocchè abbian molto, e graſſo latte. Anche ſi dee guardare, che 'l becco abbia ſimiglianti tettole ſotto 'l mento, e 'l gorgozzule abbia lungo, e la ſua cervice ſia corta, e piena, e gli orecchi piegati, e grandi, e che 'l ſuo capo ſia piccolo, ſplendido, di ſpeſſo,

ſo, e di lungo pelo, e che ſia convenevole ad entrare alle capre in anno, il quale non dura oltre a ſei anni. E delle capre, quelle, che due volte partoriſcono l'anno, ſon migliori, e i maſchi, di queſta cotale ſchiatta, ſi deono più toſto eleggere, per mettere alle capre. E a queſto beſtiame ſon migliori le ſtalle, le quali guardano al levamento del Sole di Verno, e che hanno lo ſpazzo laſtricato, o ammattonato, acciocchè la loro ſtalla ſia meno umoroſa, e lotoſa: anche ſi metta lor ſotto certe verghe, acciocchè non ſi bruttino: e ſi deono tenere, e paſcere, quaſi al modo delle pecore. Ma queſto beſtiame ha certa proprietà, cioè: che più ſi diletta di paſcere in ſalvatichi boſchi, che ne' prati, imperocchè ſtudioſamente ſi paſturano di ſalvatichi boſchi: e ne' luoghi cultivati ſchiantano, e rompono, e rodono le verghe de' piccioli arbucelli: ed imperò da *carpendo*, ſon dette capre. Perlaqualcoſa in ſu l'allogagion del podere ſi vuol far patti, che 'l lavoratore non paſca la capra in ſul podere. Dopo l'Autunno ſi ricolgono i becchi nella gregge, imperocchè quella, che concepe, dopo il quarto meſe, partoriſce nel tempo della Primavera. E quando i capretti ſon di tempo di tre meſi, ſi ſottomettono, e cominciano a eſſer nella gregge. Credeſi, che ſia aſſai gran gregge quella, infino a cinquecento, imperocchè le capre ſon randage, e ſi diſpargono: ma il contrario avvien delle pecore, le quali ſi raunano, e ammonticchiano inſieme in un luogo. A ogni decina di capre baſta un becco. Anche non ſi deono ſerbare da otto anni innanzi, imperocchè da indi innanzi diventano ſterili. Anche non ſia niuno, che prometta le capre eſſer ſane, imperocchè, ſecondo che ſcrive Varro, non ſon giammai ſanza febbre. Ancora ſpeſſamente avviene, che ricevano piaghe ne' corpi loro, imperocchè tra loro combattono

con le corna, e anche paſcon in luoghi ſpinoſi: le quali ſi debbon curare nel modo, che de' cavalli ſi diſſe, in più capitoli. L' utilità delle capre è ſpezialmente nelle pelli, nel latte, e ne' cavretti, imperocchè delle loro pelli ſi fa ottimo calzamento, e ſene cuopron le ſelle de' cavalli. Il lor latte è molto, e ottimo al corpo dell' huomo, e ſpezialmente non rappreſo, e che abbia poco della ſuſtanzia del cacio. Il cacio, che ſene fa, non è tanto laudabile, quanto quello delle pecore. La lor carne è troppo ſecca, e dura a ſmaltire, e però è rea, ma la carne de' capretti è ottima, e ſpezialmente di que', che poppano: e delle lor pelli ſi fanno ottime carte, e dilicati calzamenti, convenienti a coloro, che dilicatamente viver deſiderano.

Delle troje, porci, e verri, come s' eleggano, e come ſi tengano, e della loro età, e della loro utilità, e pregnezza.

CAP. LXXVII.

I Verri ſi deono elegger grandiſſimi, e d' ampio corpo, e ſieno innanzi tondi, che lunghi, e che abbiano gran ventre, e groppa: il grifo corto, e la cervice ſpeſſa di gangole, e che ſia innanzi d' un colore, che di variati colori, e che ſieno luſſurioſi, di tempo d' un' anno, i quali, infino al quarto anno, ſi poſſon mettere alle troje. Le troje dovemo eleggere, che abbiano i loro fianchi lunghi, e che abbiano gran ventre da poter ſoſtenere il peſo de' figliuoli. In tutte altre coſe deono eſſer ſimiglianti a' verri. Ma nelle fredde regioni ſi debbono ſcegliere di ſpeſſo, e nero pelo, e nelle temperate contrade ſi prendano di qualunque pelo ſaranno. Anche ſi ſcel-

gan

gan di buona ſchiatta, acciocchè partoriſcan di molti porci. Queſto beſtiame ſi può in tutti i luoghi tenere, e avere: ma meglio dimorano ne' campi paludoſi, che negli aſciutti, e ſpezialmente, dove abbonda ſelva d' arbori fruttuoſi. La qual, poichè ſaranno i frutti maturi, ſoccorra al mutamento dell' anno, cioè nel tempo del Verno. Nutricanſi maſſimamente ne' luoghi, dove la gramigna abbonda, e l' erbe delle canne, e de' vinchi: ma quando mancano gli alimenti, ſi deono dar loro nel Verno le ghiande, le caſtagne, e ſimiglianti coſe, o le fave, o l' orzo, o 'l grano: imperocchè queſte coſe non ſolamente ingraſſano, ma danno dilettevol ſapore alla carne. Nel tempo della State ricolgano il paſto la mattina, e innanzi, che il caldo cominci, ſi ricolgano, e vadano in luogo ombroſo, e maſſimamente in luogo, ove ſia acqua. E poi, dopo il Meriggio, quando il caldo è allenato, vadano alla paſtura. Nel tempo del Verno, non paſcano innanzi al conſumamento della rugiada, e che 'l ghiaccio ſi ſtrugga. Queſti, come l' altro gregge, non ſon da chiudere inſieme, ma faremo i porcili ſotto il portico, ne' quali ciaſcuna troja ſi rinchiuda. I quali porcili dalla parte di ſopra deono eſſere ſcoperti, acciocchè il paſtore liberamente poſſa vedere il lor numero, e che poſſa ſpeſſe volte ajutare, e ſovvenire a quegli, che ſono calpeſti dalle madri, cavandogli lor di ſotto, e ancora di rinchiuder con ciaſcheduna i proprj porcelli. E ſecondo che dice Columella, non ne dee più d' otto nutrire. Ma pare a Palladio, che ſei ſien baſtevoli. Perocchè avvegnachè più ne poſſa nudrire, tutta fiata ſpeſſe volte vien meno, per maggior numero, che non è uſata. E Varro dice, che tanti porci può partorir la troja, quante poppe ella ha, e ſe meno ne partoriſce,

ſce, dice, chè non è a ſufficienza fruttuoſa, e ſe più ne partoriſce, dice ch' è maraviglia, fra le quali maraviglie ſi ſcrive quella antichiſſima, cioè. La troja d' Enea di Lavinia partorì trenta porcelli bianchi. Poſſonſi nutrire prima otto porcelli, quando ſon piccoli, ma, quelli creſciuti, la metà ſene lievi, imperocchè nè la madre può dar loro ſufficiente latte, nè que', che ſon generati, ſi poſſon fortificare. I verri, che ſi deono mettere alle troje, ſi deono due meſi innanzi metter da parte. E l' ottimo tempo di mettere alle troje, ſi è da calendi di Febbrajo, infino a' dodici di Marzo, e così avviene, che partoriſce la State, imperocchè quattro meſi ſta pregna, e partoriſce, quando la terra è pregna di paſtura. E non ſi deono far coprir quelle, che ſieno di men tempo d' un' anno. Anche è meglio ad aſpettare, che ſieno di venti meſi, acciocchè partoriſcano poi nel tempo di due anni. E dal tempo, che avranno cominciamento, ſi dice, che partoriſcono infino all' anno ſettimo. E quando ſi congiungono ſi voltolano volentieri nel loto, il quale è il lor ripoſo, sì come degli huomini il lavarſi. E quando tutte le troje avranno conceputo i porcaſtri, ſi ſpartiſcono da capo i verri, e ſi mettono da parte. Il verro quando è d' otto meſi, comincia ad entrare alla troja, è ciò puote infino alli quattro anni fare, da indi innanzi la ſua virtù torna addietro, infinattanto, che perde la poſſibilità del coito, dipoi ingraſſato, ſene fa carne. Il porco ſuol venire a tanta graſſezza, che ſe medeſimo, ſtando ritto, non può ſoſtenere: onde ſi dice, che in Luſitania s' ucciſe porco, che fu trovato cinquecento ſettantacinque libbre, e dalla cotenna all' oſſo, ſi trovò la carne alta un piede, e tre dita, col lardo, ſecondo che ſcrive Varro. Anche ſoggiugne, che fu veduta in Arcadia una troja, la quale, per la molta graſſezza, non ſolamente

te non ſi poteva levare, ma in eſſa ſi ritrovò, che un topo fece il nido, e figliò. La fecondità della troja ſi conoſce in ciò, che quello, che fa nel primo parto, non molto muta ne' parti ſeguenti. I porcai laſciano i porci due meſi con le troje, da indi innanzi, quando già poſſono paſcere, gli rimuovono. I porci, nati nel Verno, diventan magri, per lo freddo, e perchè le madri gli ſchifano, per lo poco latte, e perchè fanno lor male alle poppe, co' denti. Il loro anno è diviſo in due parti, imperocchè due volte partoriſcono l'anno, e portano i figliuoli quattro meſi, e due gli nutriſcono. Convienſi fare il porcile alto dattorno di tre piedi, e poco più ampio di quell' altezza da terra, acciocchè quando la troja pregna vorrà uſcirne, non ſi ſcipi. Il modo dell' altezza ſia in guiſa, che 'l paſtore poſſa agevolmente guardar dentro, sì che alcun porcello non ſia calpeſtato dalla madre, e acciocchè agevolmente poſſa purgare il porcile. Nel porcile, dee eſſer l' uſcio col ſogliare di ſotto, alto un piè, e un palmo, acciocchè i porcelli non ne poſſano uſcir fuori, quando la troja. E anche dee il guardian de' porci, per tutte le volte, che purga il porcile, mettervi dentro la rena, o alcuna altra coſa, che ſughi l' umore. E quando la troja avrà partorito, la dei provveder di maggior quantità di cibo, per lo quale poſſa più agevolmente avere l' abbondanza del latte: alle quali ſi ſuol dare, intorno a due libbre d' orzo, bagnato in acqua, la mattina, e la ſera, ſe non s' aveſſe altra coſa, che mettere loro innanzi. Le troje ſi deono abbeverare due volte il giorno, per cagion del latte. Quando i porcelli ſono ſvezzati dalla poppa, ſe 'l podere, e 'l luogo, il dà, ſi ſuol dar lor la vinaccia, e i granelli dell' uve. E non ſi metton fuora dal primo dì, che fanno i porcelli, infino al decimo giorno, ſe non per abbeverarle,

le, e paſſato il decimo giorno, ſi laſcino alla paſtura uſcire, in luogo proſſimano alla villa, acciocchè per lo ſpeſſo ritornamento, poſſa nutricare i ſuo' porcelli. E poichè i porcelli ſaranno creſciuti, ſeguiranno la madre alla paſtura, e dipoi ſi dipartano dalla madre, e paſcano indiſparte. Anche dee il guardator de' porci avvezzar le troje, sì che facciano ogni coſa al verſo della zampogna. E primieramente, quando ſaranno chiuſe, s' aprano, quando s' avrà ſonato, acciocchè poſſano uſcire in quel luogo, dove ſia ſparmicciato l' orzo: imperocchè in queſto modo meno ſi diſperde, che ponendolo in monticelli, e agevolmente ve ne vengono più a rodere: ed imperciò ſi dice, che ſi ragunin con la zampogna, acciocchè in ſalvatico luogo, diſperſi, non periſcano. Caſtranſi utilmente i verri di tempo d' un' anno, e non deono eſſere di men tempo di ſei meſi, la qual coſa fatta, mutano il nome, e di verri ſon detti majali. Della ſanità de' porci, una ſola coſa, per modo d' eſemplo, dirò, cioè. Che a' porci, che poppano, ſe la troja non può aver latte, ſi convien dare il grano fritto, imperocchè crudo ſolve il lor ventre: o metter loro innanzi l' orzo bagnato, infinattanto, che ſi facciano di tre meſi. Infra cento troje ſi crede, che dieci verri baſtino. L' utilità de' porci è in ciò. Che primieramente la lor carne è convenevole ad uſare in cibo freſca, e ſecca: e il loro lardo è ottimo per condire tutti i cibi, e la lor ſugna è buona per ugnere calzamenti, e conſervargli, e in molti unguenti da curare infermitadi. Ancora ſen' hae un' altra utilitade, cioè. Che meſſo nelle vigne, innanzi che mettano, o che s' apparecchino a ciò, e anche fatta la vendemmia, ne ſterperanno la gramigna, e quaſi le fanno tanto utile, quanto 'l cavare.

De'

De' Cani, quali debbono eleggerſi, come tenere, e ammaeſtrare, e della loro utilità.

CAP. LXXVIII.

IL Cane è guardiano di quel beſtiame, che ha biſogno della ſua compagnia, per via di difenſione, infra le quali beſtie ſono maſſimamente le pecore, e le capre, imperocch' elle ſogliono eſſer preſe da' lupi, contr' a' quali ordiniamo i cani, per difenſione. Nella gregge de' porci, ſono alcuni, che ſi difendono, sì come i verri, i majali, e le troje. Le generazion de' cani ſon due. L' una è quella de' levrieri da giugnere, e da cacciar le fiere: l' altra generazione è quella, che ſi tengono per guardare, e queſti ſi confanno a' paſtori, e di queſti intendo di trattare, a perfezion di queſt' arte. Primieramente dico, che ſi convengono apparecchiare, e diſporre a queſto uſo, d' età conveniente, imperocchè i piccoli catelli, e i vecchi cani, non difendono le pecore, nè eziandio lor medeſimi, e le più volte ſon preda de' lupi. Deono ancora eſſer belli nella faccia, e d' ampia grandezza, e con gli occhi nericanti, o roſſicanti, e di nari proporzionevoli, e le loro labbra ſieno quaſi nere, o roſſeggianti, e che abbiano il mento indentro, del quale eſcano fuori due denti, l' uno dalla parte deſtra, e l' altro dalla ſiniſtra, un pò maggiori, che que' di ſopra, e che ſieno diritti, anzi che torti, e che abbiano i denti acuti, e dal labbro coperti, e che abbiano i capi, e gli orecchi grandi, e piegati, e con le cervici, e col collo groſſo, e le giunture de' membri lunghe, e che abbiano i piè grandi, e alti, e le loro dita ſpartite, e li loro unghioni ſien duri, e piegati: e ancora che il lo-

ro corpo ſia pendente, e la loro ſchiena nè alta, nè chinata, o vero piegata, e coda groſſa, e il loro latrare ſia grave, e con grande aprimento di gola, e 'l miglior colore, è color lionino. Le cagne deono eſſer piene di mammelle, e i capi delle mammelle uguali. Ancora ſi dee prender guardia di non comperare cani da beccai, nè da cacciatori, imperocchè i primi ſono inutili a ſeguir le pecore, e i ſecondi ſe vedranno la lepre, o 'l cervito, più toſto, che alle pecore, gli andranno dietro. Perlaqualcoſa de' cani, che ſi comperranno da' paſtori, quello è migliore, che è uſato ſeguir le pecore, e che non ſarà avvezzo ad alcuna coſa: imperocchè il cane, con agevol coſa s' avvezza, e s' auſa. I cani ſi deono ben paſcer di pane, allora, che ſon con la greggia, acciocchè per la fame, vogliendo cercar del cibo, non ſi partiſſono dalle pecore. Anche non ſi deon laſciar manicar la carne della pecora morta, acciocchè per lo ſapore non s' avvezzino a far danno alla greggia, ma dienſi loro l' oſſa ben trite, e rotte, imperocchè, per queſto, i lor denti diventano più ſaldi, e forti, e la bocca più larga: perchè più forte menano le maſcelle, e più ſuſtanzia hanno per lo ſapore delle midolle, e prendano il giorno il cibo, dove paſcono, e la ſera nel luogo dove s' aſtallano. Le cagne ſogliono tre meſi ſtar pregne, e quando partoriſcono, e ne fanno molti, ſi convengono elegger quelli, che vorrai per tenere, e tutti gli altri gittera' via, perocchè quanti men ſene laſcia loro, tanto, nutricandogli, diventan migliori. Anche ſi mette loro alcuna coſa ſotto, per la quale ſtieno più morbidamente, e ſi nutriſcano più agevolmente. I catellini cominciano a vedere in venti giorni: in due meſi, dal parto, non ſi diſgiungono dalla madre, e menanſi molti in un luogo, e ammettonſi a combattere, acciocchè più aſpri

ſpri diventino. Anche avvezzinſi a ſtar legati, prima con lenti legami, i quali ſe di rodergli ſi sforzano, ſi dia loro delle buſſe, perchè non vi s' auſino. Alcuni con noci greche, con acqua trite, ungon loro gli orecchi, ed entro a' diti, acciocchè le moſche, e pulci, che quivi ſtar ſogliono, non gli offendano, che ſe non ſi faceſſe, diventerebbono ſtizzoſi. E acciocchè non ſien feriti dalle beſtie, ſi pongon loro collari di ferro, aventi ſotto lieve cuojo, e co' chiovi confitte, acciocchè al collo non nuoca la durezza del ferro. Il numero de' cani, per la moltitudine delle pecore, che ſi tengono ne' luoghi ſalvatichi, vuole eſſer molto, ma nel villatico gregge due ne baſtano, maſchio, e femmina, imperocchè inſieme più ſon continui, e l' uno per l' altro diventa più aſpro. Se l' uno ne inferma, ſanza can non rimanga la gregge, i quali s' avvezzino la notte a vegghiare, e il dì rinchiuſi dentro a dormire.

De' Paſtori quanti, e chenti debbiano eſſere.

CAP. LXXIX.

ALle maggiori torme di pecore, di neceſſità, convengono eſſere huomini d' età compiuta, alle minori i fanciulli alcuna volta baſtano. Anche a quelle, che ſono alle montagne, ſi richieggono perſone più ferme, che a quelle, che ſon nelle valli, e che ogni ſera tornano alla ſtalla. Adunque ne' boſchi è lecito veder la gioventù, e quella quaſi armata, ma nelle valli, non ſolamente i fanciulli, ma le fanciulle agevolmente le paſcono, nel dì. Paſcer ſi debbono le greggi inſieme convenevolmente. Ciaſcuno la notte debbe ſtare intorno al ſuo gregge, e comunemente tutte vederle per novero: e alcuna volta ſi dee ridu-

cer la gregge al ſuo luogo, e ſotto un maeſtro, cioè un guardatore, debbono eſſer tutte, e queſti ſia maggiore, e più ammaeſtrato di tutti, e a lui tutti gli altri debbono ubbidire: e conviene, che ſia di più età, che gli altri, acciocchè meno abbia a durar fatica. Nè vecchio, nè troppo giovane, ma che poſſa ſoſtener la fatica delle montagne, la qual di neceſſità convien, che ſi faccia da coloro, che 'l gregge ſeguitano, e maſſimamente i caprini, i quali per le rupi continuamente vanno paſcendo; ſieno huomini feroci, e veloci corridori, e di membri eſpediti, che non ſolamente il beſtiame ſeguir poſſano, ma da' rubatori, e lupi difendere, e che poſſano ſoſtener le fatiche, che biſogna, correre, e lanciare, perchè ognuno a queſto uficio non è adatto. Al maeſtro provveder conviene, che ſeguitino tutti ſtrumenti, che alle pecore, e a' paſtori è biſogno, e maſſimamente alla vita degli huomini, e a medicine delle pecore. Alla qual coſa hanno giumenti da baſto del Signore, altri cavalli, altri muli, o vero aſini, o vero altre beſtie, che il peſo addoſſo portar poſſono. Quegli, che ſtanno continuo nel podere, agevolmente hanno la conſerva nella villa, che a' paſtori le coſe neceſſarie apparecchia: ma a quelli, che ne' boſchi, e ne' ſalvatichi luoghi, paſcon le gregge, aggiugner vi ſi convien femmine, le quali il gregge ſeguitino, e che apparecchino il cibo de' paſtori, acciocchè ſieno più ſolleciti. Il maeſtro delle pecore, ſanza lettera, ſofficiente non è, perciocchè le ragion del Signore, nè altro dirittamente far non puote. Il numero de' paſtori eſſer dee, ſecondo la moltitudine delle pecore, e ſecondo la diverſità de' luoghi da paſcere, e i venditori degli agnelli, e i facitori del cacio, e de' caci maggiori, e de' minori, e così, ſecondo gli uficj, che tutte le coſe, che ſono biſogno ſi forniſcano.

Del

Del leprajo, e lepri, e degli altri animali ſalvatichi, che ſon da rinchiudere.

CAP. LXXX.

IL leporario è un luogo rinchiuſo, nel quale ſi racchiudon le lepri, e i cavrioli, e i cervi, e i conigli, e altri animali non rapaci, così anticamente chiamato, imperocchè le lepri maſſimamente s' inchiudevano in quello. Ma di tutte queſte coſe la guardia, l' accreſcimento, e 'l paſto è manifeſto, e conoſciuto, ed imperò brevemente è da ſpiegare. Vuole eſſere il luogo aſſiepato intorno di materia, con foſſe, o vero ripe, grande, o piccolo, ſecondo la poſſibilità del Signore. Si faccia tanto alto, e ſerrato, che nè lupo, nè altra beſtia entrar vi poſſa, nè di ſopra ſaltare. E quivi conviene eſſer luoghi naſcoſi, con virgulti, ed erbe, dove le lepri, di quando in quando, naſconder ſi poſſano, e arbori con grandi rami, i quali, dal percotimento dell' aguglie, le difendano: nel quale ſe lepri maſchi, o femmine poche metterai, in breve tempo il luogo ſen' empierà, tanta è la fecondità di queſti quadrupedi, che ſpeſſo ſi truova, che poi, che hanno figliato, di novello incontanente ſon groſſe degli altri, i quali hanno nel ventre. Ed imperò chi vuol conoſcere il maſchio dalla femmina, sì come ſcrive Arcadio, i fori della natura dee ragguardare, imperocchè, ſanza dubbio il maſchio n' ha uno, e la femmina due, ſe cautamente, e ſottilmente ragguarderai. Ma delle lepri tre generazion ne ſon, per lo più. Una maniera Italica, co' primi piè piccoli, e con quelli di dietro alti, e nella parte di ſopra del doſſo bigia, e nel ventre bianca, con orecchi lunghi: la qual lepre, ſi dice, che poi, che è pregna,

gna, da capo concepe. In Gallia Tranſalpina, e in Macedonia, ſono una generazion grande molto, e in Iſpagna, e in Italia mezzolane. Ancora in Gallia ſene truova d' un' altra generazione, che ſon tutte bianche. Una terza generazione è, che nella Spagna naſcono ſimili alle noſtre lepri in alcuna parte, ma minori, e in Provenza, e nelle parti di Lombardia, e nelle lor circunſtanze, che ſi chiaman conigli. Lepre è detta, imperocchè vanno con leggier piedi. Conigli ſon detti, perchè figliano ſotto terra, dove ſi naſcondono, e dove fanno i lor covi, in campi, in boſchi, in prati, in vigne. Aver ſi poſſon nel leprajo porci ſalvatichi, capriuoli, e cervi, ſanza dubbio, e queſto racconta Varro, che concioſſiecoſach' e' foſſe in un luogo, che ſi chiama *ager lauretanus*, nel quale era un luogo, con un' alto terrazzo, o vero triclinio, maeſtrevolmente fatto, ſopra 'l quale era una ſelva di cinquanta jugeri di terra. Il jugero ſi è ſpazio di lunghezza di terreno di piè dugenquaranta, e di larghezza di piè dugento venti, e la materia, cioè ripa, era compoſta: e fu chiamato uno, che venne adornato d' una ſtola, con una cornamuſa, e fu comandato, che ſonaſſe, e cantaſſe. Egli ſubito gonfiò la cornamuſa, e cominciò a ſonare: e ſubito fu egli, e gli altri attorniato di tanta moltitudine di cervi, e di cavriuoli, e d' altri animali di quattro piedi, che il riguardamento parea belliſſimo. Il leprajo è di grandiſſima utilitade, e diletto, perocchè di pochi animali, in breviſſimo tempo ſen' hanno molti, le cui carni a mangiare ſi convengono, ed hannoſi agevolmente: e le pelli ſon buone per foderar delle veſtimenta, e utili per coregge.

Della

Della peſcina, e peſci da rinchiuder.

CAP. LXXXI.

COlui, che peſcina vorrà, prima dee eleggere il luogo conveniente, nel quale in neſſun tempo vi manchi l'acqua, imperocchè in altri luoghi non può durare. Ma delle peſcine, alcune ſono grandi, alcune piccole, e alcune mezzane: e ancora alcune ſono di fonti, alcune ſono di ſtagni, alcune marine, alcune fluviali. S' elle ſon piccole, arminſi di pietre murate, di ſiepi, di legni, e vimini, acciocchè Lontra, o altro animal nocevole entrar non poſſa. Funi, o vero viti, ſopra quella tendano, per li quali gli uccelli rapaci ſi ſpaventino: e in quelle ſi mettan de' peſci, che ſieno a quell' acqua convenienti, cioè di quelli, che in quelle parti ſi truovano. Imperocchè alcuni ſtanno più volentieri in fonti, o in fiumi, altri in iſtagni, in laghi, altri ſi dilettano in acqua marina. Ma la piccola piſcina vuole eſſere affonda, in quanto da' cavator far ſi puote. E ſe l'acqua ſia di fontana, o vero di fiumi, in quella potranno ben vivere di que' peſci, che ſon nelle parti di Lombardia, cioè cavedini, ſcardoni, barliquii, e alcuni piccoli peſci, e forſe trote. Ma ſe ſarà di lago, o vero di ſtagno, che ſia lotoſa, meglio ſarà per quella tinche, le quali, a modo di porco, ſi dilettano del fango, e anguille viſcoſe, e anche tutti altri piccoli peſci, ſe non ſieno di corruzione infetta. Ma i lucci non ſono in piccola piſcina da porre, imperocchè molti peſci divorano, avvegnachè le rane volentier mangino, che ſon nimiche de' peſci. Ma nelle grandi convenevolnente poſſono ſtare. E ſe l'acqua ſarà marina, conotta dal Mare, tutte generazion di peſci marini, per

na-

natura piccoli, ſi potranno in eſſa conſervare. Se piſcina grande aver vorrai, convienſi quella far di gran lago, o vero di ſtagno, nella quale ſieno acque molto raunate, o di nevi, o di piove, o di fonti, o di fiume in quella diſcorrente, o vero acqua marina: il che avviene in più luoghi. Ma ſe di lago, o vero di ſtagno, l' acqua per alcun luogo eſca, quivi ſi richiuda, sì che s' impediſca l' uſcimento de' peſci, e non l' uſcir dell' acqua. Ma ſe è d' acqua dolce, potrannoſi in quella porre, e ſerbare ogni generazion di peſci, così grandi, come piccoli, in cotali acque viventi. Sono alcuni peſci marini, i quali ſi dilettano d' acqua dolce, e quegli cotali ſimilmente mettere vi ſi poſſono. Ma ſe ſarà d' acqua marina, mettere vi ſi debbon tutte generazion di peſci marini, s' ella fia molto profonda, ſe non foſſe già peſce grande, come la balena, che in niuno luogo, ſe non in pelago di Mare ſi può rinchiudere. Ma ſe la peſcina ſia di mezzana grandezza, dalle coſe ſopraddette, potrai aver la dottrina, di quali peſci vi ſi poſſano inchiudere. Della peſcina grande utilitade ſi cava, imperocchè di pochi peſci, che vi ſi mettono, in breviſſimo tempo molto multiplicano, e poſſonſene vender molti, e molti averne ad uſo di manicare.

De' Pagoni.

CAP. LXXXII.

COmpiuto il trattato degli animali quadrupedi, e de' peſci, di quelli di due piedi, e di tutti altri volatili è da dire: e prima de' pagoni, imperocchè, per la lor bellezza, più nobili ſono, che tutti gli altri. I quali ſon da nutrire, sì come pienamente diſſe Palladio, agevolmente, ſe de' ladroni, o animali ni-

nimici, non ſi tema: i quali per li campi, ſpeſſe volte, diſcorrendo, ſi paſcono, e i polli loro menano, e la ſera ſopra altiſſimi arbori ſalgono. A queſti una ſollecitudine ſi conviene, imperocchè le femmine, che ne' campi dormon, per tutto, dalle volpi ſi guardino, ed imperò nelle picciole Iſole, meglio ſi nutricano. A un maſchio cinque femmine baſtano: la qual coſa da oſſervare è, sì come dice Varrone, ſe a frutto ragguardi, imperocchè allora deono eſſere meno i maſchi, che le femmine: ma ſe a dilettazione, più bello è il maſchio, che la femmina. Il maſchio l' uova, e i figliuoli ſuoi perſeguita, sì come ſtranieri, infinattanto, che non ſi vegga lor ſegnale di creſta alcuna. A dì 13. di Febbrajo ſi cominciano a riſcaldare, e le fave leggiermente arroſtite, gli accendono a libidine, ſe loro ogni quinto dì ſi dieno tiepide. Il diſiderio d' uſar con la femmina, il maſchio dimoſtra, quando la bellezza della gemmata coda, ſopra di ſe volge, e correndo ſtridiſce. Se l' uova de' paoni alle galline ſi pongano, ſcuſa le madri dal covare: tre volte per anno il parto fanno. Il primo parto è di cinque uova: il ſecondo è di quattro, il terzo di tre, o di due. Ma a porle alle galline, ſi vuole aver la gallina apparecchiata al primo creſcere della Luna, a nove dì. Nove uova le ſi pongono, le cinque ſien di paone, l' altre di gallina. Il decimo dì l' uova della gallina gli ſi tolgano, e altre uova di gallina vi ſi pongano in numero, come prima, acciocchè nel trenteſimo dì ſi poſſano co' pagoncini l' uova aprire. E l' uova del pagone, che alla gallina ſottopoſte ſono, ſpeſſo con mano ſi rivolgano ſottoſopra, ſegnando l' uova dall' una parte, sì che non falli, imperocchè la gallina da ſe può farlo malvolentieri: e le maggiori galline eleggere ti conviene, imperocchè alle minori meno uova ſottoporrai. Il nido ſi dee lor fare ſot-

to tetto, e da terra levato, acciocchè ſerpente, o beſtia, andar non vi poſſa, sì come dice Varrone. E 'l luogo davanti a loro vuole eſſer netto, e aperto, acciocchè poſſano uſcire a beccare, ne' dì competenti: perchè queſti uccelli amano il luogo netto da ogni parte, e il lor paſtore ſpeſſo netti il luogo dallo ſterco. Poichè ſaranno nati, ſe molti a una riducere vorrai, quindici baſtano. I primi dì farina d' orzo, con vino bagnata, a' pulcini darai, o vero farina cotta, e freddata: poi loro ſi dia porro minuzzato trito, o ver cacio freſco, che ſia ben trattone il ſiero, imperocchè il ſiero molto nuoce loro. Grilli, levati loro i piedi, ſi danno loro, e così ſono da paſcere inſino ad un meſe, e poi orzo potrai dar loro ſollecitamente. Il trentacinqueſimo dì, poichè nati ſieno, gli puoi in un campo mettere, accompagnati dalla loro nutrice, a paſcere, la quale col chiocciar gli riduce a caſa. La pipìta, e la crudità, in quel modo ſi cura, come alle galline, e allora è pericolo grande, quando comincia a producer la creſta, imperocchè hanno infermità, come i fanciulli, quando i denti mettono. L' utilità loro è queſta, che le lor carni aſſai buone ſono: ma a ſmaltire ſon dure. Le penne de' maſchi ſon belliſſime, ed imperò alle fanciulle, per ghirlande, e altri ornamenti, ſono convenienti.

De' Fagiani.

CAP. LXXXIII.

ANutricare i Fagiani è da oſſervar queſto modo, cioè. Prima vogliono eſſer giovani a producer figliuoli, cioè, che l' anno indietro ſien nati, imperocchè i vecchi non poſſono eſſer fecondi: e del meſe

ſe di Marzo, o d' Aprile, mettano i maſchi con le femmine, e anche a un maſchio due femmine baſta. Una volta l' anno figliano, e venti uova al parto ſi pongono, e meglio dalle gallinè ſi producono, sì che quindici uova di fagiano una nutrice cuopra, e l' altre fieno di generazion della gallina. In ſopporgli, la Luna, e 'l dì ſi conſideri, sì come degli altri abbiam detto. Il trenteſimo giorno i maturi polli naſcono al lume, cioè eſcono dell' uovo, e per quindici dì, con farinata d' orzo, ben meſtata, e intriſa con vino, ſi paſcano, ma ſia fredda: poi ſi dà lor panìco, e grilli, e uova di formiche, e guardargli dall' acqua, acciocch' e' non naſca lor la pipìta, che ſe pipìta avranno, aglio, con pece liquida, a' becchi loro dovrai ſpeſſo fregare: e sì come alle galline, trarla. Le loro carni ſono ottime.

Dell' Oche.

CAP. LXXXIV.

L' Oca, acqua, e erba deſidera, e ſanza queſte, male ſi regge. A' luoghi ornati nimiche ſono, imperocchè le coſe cultivate col becco guaſtano, e con lo ſterco bruttano. Haſſene la piuma, la quale nell' Autunno divegliamo, e nella Primavera. A un maſchio tre femmine baſtano. Se fiume vi manca una lacuna vi ſi faccia. Se erba non vi aveſſe, di trifoglio, fien greco, e d' erbe agre, di lattughe, indivia, per loro nutricamento, ſeminiſi. Le bianche ſon più feconde, che le varie, e bige, imperocchè di ſalvatiche ſon divenute dimeſtiche. Le dimeſtiche cominciano a figliare in calende di Marzo, infino al ſolſtizio eſtivale, cioè infino a mezzo Giugno:

quaſi quindici uova a una oca baſtano, e cova trenta dì. Ma meglio è, che alle galline l' uova ſopponghi, imperocchè più ne produceranno, e quando ſon nati, all' aja ſi mettono. E quando queſto una volta avrai fatto, l' uſanza riterranno. Se alle galline l' uova dell' oche ſopponi, acciocchè non nocciano all' uova, ortica ſotto porrai. I paperi, i primi dieci dì ſi deono col ſeme del papavero paſcere in caſa: poi fuori gli poſſiamo menare, dove ortiche non ſia, le cui punture fortemente temono, e maſſimamente in prati, o in peſcine, o in paduli. Aje abbiano ſopra terra, dove non ſi mettano più, che venti paperi, e ſia ſanza umore, e mettaviſi ſu ſtrame, o vero paglia trita. E da guardar ſono dalle donnole, e da altre beſtiuole, le quali nocciono, come dice Varro. In quattro meſi bene s' ingraſſano: e più agevolmente s' ingraſſano, quando ſon giovani, che quando ſon vecchi. Si dae loro tre volte il dì farinata, e perchè molto diſcorrono, però non ſi deon troppo laſciare andare a lungo. Rinchiudanſi in oſcuro luogo, e in luogo caldo: così i giovani, come i vecchi ingraſſano al bujo: i piccoli ſpeſſe volte ingraſſano in trenta giorni, e ſarà meglio, ſe il miglio ſi dia loro in cibo, quanto ne vogliono. All' oche ogni legume dar ſi puote, fuor che i mochi. Da lupo, e da golpe ſon preſe, e però da lor ſi voglion guardare. L' utilità dell' oche è, che molto ſono amate le carni de' paperi, quando ſon graſſi, e che non ſieno di più dì quattro meſi, e le lor penne minute, ottime ſono pe' letti, e le dure dell' alie buone agli ſcrittori, e alle ſaette.

Dell' Anitre.

CAP. LXXXV.

L'Anitre ſon della natura dell'oche, e in quel medeſimo modo ſi nutriſcono. Volentieri paſcono erba anitrina, che naſce nella ſuperficie dell'acqua ferma, nel tempo dell'aduſtion del Sole. Ogni ſerucola, che va col corpo per terra, come ſerpi, e lombrichi, e lucertole, e ſimili, volentier paſcono, e tranghiottiſcono. L'utilità è nelle penne, e nella carne, e ne' loro polli, ad uſo di manicare, ma ſono aſſai indigeſtibili, e viſcoſe.

Delle Galline.

CAP. LXXXVI.

COlui, che prefette galline vuole avere, dee eleggер le feconde, che ſpeſſe volte ſon quelle di roſſa piuma, e penne nere, e d'impari dita, e di groſſi capi, e di levata creſta, e ampia: queſte in verità a parto ſono migliori. Le bianche al tutto ſi ſchifano. I galli vogliono eſſer nerboruti, con roſſeggiante creſta, e con corto becco, e acuto, e groſſo: con occhi neri, con la penna del collo roſſa, e di color vario, o vero dorato: con le coſce piloſe, con gambe corte, e unghie lunghe, con code grandi, e con iſpeſſe penne, ſpeſſo gridanti, e battaglieri, e in battaglia pertinaci, e con gli animali, che nuocono alle galline, non ſolamente non temano, ma ancora, contr'a lor vadano. Se dugento nudrir ne vorrai, luogo chiuſo è da aver, nel quale due gabbie per loro abituro congiunte ſieno, le quali verſo l'Oriente guar-

guardino, e ſieno di lunghezza dieci piedi, e di larghezza, e d'altezza poco meno. Ciaſcuna abbia una fineſtra di tre piedi, e un piede più alta, fatta di vimini radi, sì che dieno molto lume: e che per quelle niente entrar poſſa, che a lor nuoca. Intra quelle due ſia un'uſcio, per lo quale colui, che l'ha a cuſtodire, entrar poſſa. Nelle gabbie ſpeſſe pertiche meſſe ſieno, sì che tutte ſoſtener le poſſano, e contr' a ogni pertica, nella parete, ſia il letto loro: e come dinanzi diſſi, il luogo chiuſo, dove il dì ſi poſſano ſpaſſare, e ſievi dentro ſabbione, acciocchè nella polvere ſi poſſano involgere. I detti letti ſieno intagliati nelle dette pareti, o vero fermamente confitti, imperocchè il movimento, quando ella dorme, nuoce. E ne' nidi dove fanno l'uova, ſi de' metter paglia, e, quando avrà partorito, ſi muti il detto ſtrame, e mettaviſi del nuovo, acciocchè le pulci, e l'altre coſe, che naſcer ſogliono, le quali ripoſar non le laſciano, vadan via, perocchè le conſumano. Perlaqualcoſa l'uova ſi convertono in acqua, o ſi corrompono. E qual vorrai porre, non più che venticinque uova le ſi pongono, avvegnachè, per la fecondità ſua, talor ne governi più. Palladio, e le donne noſtre diciaſſette, o vero diciannove uova, comanda che ſene pongano. Ma diceſi, che in alcuna parte del mondo ſi truova huomini, che i forni in tal maniera ſcaldano, che il lor calore è eguale al caldo delle galline, che covano: e in quel forno mettono penne piccole, e mille uova di galline, e dopo venti dì, naſcono ſucceſſivamente, ed eſconſene fuori. E l'ottimo parto ſi è dall' equinozio della Primavera, all' Autunnale, cioè da mezzo Marzo innanzi: e quelle, che innanzi, o poi, nate ſono, non ſon da porre. E quelle, che il becco, nè unghioni non hanno acuti, debbon covare, e l'altre

tre ſon meglio da fare uova, che da porre. Ottime al parto ſon quelle, che ſon d' un' anno, o vero di due. Quelle da covare rinchiuder ſi debbono, sì che il dì, e la notte covino, fuorchè la mattina, e 'l giorno, quando beccare, e ber ſi dà loro. E convienſi, che 'l curatore vada, alquanti dì interpoſti, e l' uova rivolga, sì che ugualmente ſi ſcaldino. E a voler conoſcer l' uova piene dall' altre, quando le vieni a porre, ſi è da metterle nell' acqua, imperocchè le piene vanno a fondo, e le ſceme nuotano a galla, la qual coſa potrai conoſcere percotendole. Anche a ſperarle, quelle, che tralucono ſon vane, quelle, che non tralucon ſon piene. Anche è da ſapere, che l' uova lunghe, e acute ſon maſchi, e le ritonde ſon femmine. Al por dell' uova, ſi vuole oſſervar, che ſien di numero impari, e che l' uova, che ſi pongono abbian ſeme di gallo. Il curatore ivi a quattro dì, che l' avrà poſte, dee tor l' uova, e ſperarle, e quelle, nelle quali non ſi vede alcun ſegno di pollo, levarle, e l' altre laſciare. E poichè ſon nati i polli, ſi deono da ciaſcun nido torre, e ſottomettergli a quella, che meno uova ha, e l' uova, ch' ell' avrà, ſottometterle all' altre: ed il maggior numero ſia trenta pulcini, per gallina, ma maggior greggia non è da fare, come dice Varro. I primi polli, per quindici dì, debbono ſtar tra la polvere, acciocchè i loro becchi non s' impediſcano dalla terra dura, e a quegli il panìco, e il miglio è ottimo, e il loglio, e tali granella minute. Ma il paſto delle galline, del quale molto ſi dilettano, ſon vermicelli, e panìco, e quaſi ogni granello, e maſſimamente il loglio molto lor ſi conviene: e queſto è all' umano corpo nocivo. Per lo cibo della vinaccia diventano ſterili, e er orzo mezzo cotto fanno ſpeſſo uova, e rendon uova più groſſe, sì come Palladio dice. I polli

pic-

piccoli da por ſono al Sole, o in ſul letame, acciocchè entro vi ſi ravvolgano, e in queſto modo meglio creſcono. Ma quando ſaranno pennuti, ſi deono ridurre a ſeguitare una, o due galline, acciocchè l' altre tornino a far dell' uova. E quando a covar cominciano ſi debbon porre alla nuova Luna, imperocchè quelle, che prima ſi pongono, non ſuccedono: e in forſe venti dì ſi covano. E quando ſi covano, è da mettere intorno a' lor nidi corno di cerbio, imperocchè il ſuo odore uccide i ſerpenti. Molte leſioni ricevono da volpi, e da altri animali, imperò appreſſo di que' luoghi è da ſtirpar tutte erbe, e arbucelli, dove le volpi ſi naſcondon per appoſtare. La notte ſi rinchiudano nelle gabbie, ottimamente da ogni parte armate, e teſſute, e non ſi laſcin di fuori di notte dormire, imperocchè la malvagia volpe, ſi dice, gli appoſta, e che in alto ſalga, acciocchè veggano gli occhi ſuoi lucenti, sì come faccelline, e con la coda, sì come baſtoncello, le minaccia: e così impaurite caggiono, e quella le prende. Anche ſono appoſtate da' nibbi, e da alcuni altri rapaci uccelli, e maſſimamente da Aguglie, contr' alle quali ſi tendon funi, o viti, o vitalbe, ſopra 'l luogo, dove il dì dimorano. Prendonſi ancora le golpi con tagliuole, lacciuoli, e mille altri ingegni. E i nibbi, con rete, o viſchio, o con lacciuoli. La pipìta a queſti ancor naſcer ſuole, la quale è una bianca pellicella, che naſce ſu la punta della lingua, e queſta lievemente, con l' unghia, ſi tolga, e il luogo con cenere ſi tocchi, e con aglio trito, netta la piaga, ſi bagni. Ancora uno ſpicchio d' aglio trito, con olio, alla ſtrozza ſi metta: e ancora la ſtrafizzeca fa prò, ſe a' cibi, continuo ſi miſchi. E da guardar ſono, che non bezzichino lupini amari, imperocchè agli occhi fanno naſcer granella,

la, che l' acciecano, sì come dice Palladio. Le quali quando l' hanno, con un ago, lievemente, quelle pellicole ſottili ſi lievano: e in queſto modo ſi curano, ugnendo poi con latte di femmina, miſchiato con ſugo di porcellana, o vero con ſale armoniaco, e comìno, miſchiato con mele. Ancora da' pidocchi fortemente ſon moleſtate, maſſimamente quando covano, i quali uccide la ſtrafizzeca peſta, e ſtemperata con vino, e l' acqua degli amari lupini, ſe paſſon dentro alle penne. L' utilità delle galline è, che di quelle naſcono l' uova, le quali nutriſcono i corpi umani molto, e ſubito, le quali uſiamo in infiniti cibi: le quali ottimamente ſerbar ſi poſſono lungo tempo, ſe ſi terranno tre ore nel ſale trito, o nella ſalamoja, e poi ſi lavino, ed in cruſca, ed in paglia ſi ſerbino, o ver ſi ſerbino in ſale. Anche di quelle naſcono polli, che, quando ſon d' età tenera, ſono in cibo ottimi, e ſe ſi caſtrano, ſien capponi, che meglio, ch' altri polli, ingraſſano, e ſono di lodevole nutrimento. La carne ancora delle galline è buona, ſe ſon giovani, e ſe ſon graſſe. Le penne loro ancora ſon buone in coltrice.

Delle Colombaje quali debbono eſſere.

CAP. LXXXVII.

LE Colombaje ſi poſſon fare in due modi, o vero ſopra colonne, con pareti di legname, di muro, di pietre attorniate, o vero ſopra torre di groſſo muro murate, e ciaſcuna puote aver nidi d' entro, e di fuori, in buche. Ma meglio è in muri di torre, che di legname, e meglio è dentro, che di fuori i nidi avere: imperocchè ſe di fuori avrai i nidi, la colombina ſi perde, la quale è di grande utilitade, e più

agevolmente i pippioni da' rapaci uccelli ſon rubati. Facciaſi adunque la torre di pietra, con iſpazii larghi, o vero ſtretti, ſecondo la volontà del Signore, e ſecondo la ſua poſſibilità, non troppo alta, con pareti bene intonicate, e imbiancate. Abbia in ogni quadro una piccola fineſtra, che ſerva all' uſcire, e all' entrar de' colombi, ſotto la quale ſia un circuito di pietre, ſportato in fuori, che ſia bene intonicato, il quale il ſalimento delle donnole, e dell' altre nocive fiere, impediſca: e ſopra tetto fineſtra abbiano, per la quale entrino i colombi, ed eſcano, imperocchè volentieri i colombi ſopra tetto dimorano al Sole. Sia la fineſtra ingraticolata di ferro, o di legno, acciocchè per quella i rapaci uccelli entrar non poſſano, volando. I nidi ſi formino dentro, i quali alcuni fanno diritti, e mezzanamente ſtretti. Alcuni gli fanno torti, naſcondendo le covanti colombe. Alcuni fanno fineſtrelle late, e un poco concave, o vero lunghe: e i più ceſte piccole, intorno alle pareti, e al tetto appiccano, e affermano, che in quelle le colombe più volentier covano. Ma per eſperimento apparrà alcune colombe eſſere, che più volentieri in muro covano, che in ceſtelle s' annidino: e alcune, che in contrario, e alcune, che più volentieri in aperto, in qualunque luogo, e ſopra qualunque coſa, con nidio, o ſanza nidio, covano. E alcune più volentieri fanno in occulto. Ed imperò non è inutile, penſo, nella colombaja, nidi d' ogni generazion fare, acciocchè a' diverſi affetti delle colombe ſoddisfacciano: avvegnachè quelle, che nel muro ſono, da ſterco, e da' pidocchi più agevolmente ſi nettino, la qual coſa ſpeſſo far ſi conviene, imperocchè da quegli, quando s' accreſcono, il più delle colombe covanti, ſono offeſe. E ancora ottimo, che nelle colombaje ſi pongan pertiche in più parti,

e

e maſſimamente intorno, e aſſi, ſopra le quali, al tempo delle piove, e delle nevi, e al tempo del ſoperchio caldo, le colombe in gran quantità, dimorare, e ripoſar ſi poſſano, e così dal luogo proprio, non agevolmente ſi ſceverranno; e nettiſi ancora ſpeſſo il lor luogo, e ſia, da ogni parte, bello. Imperocchè nella bella caſa, sì come gli huomini più volentieri dimorano, così i colombi nelle colombaje. E ſappi, che ogni pajo due, o tre nidi almeno vuole avere, avvegnachè alcuna volta multiplicano in tanto, che riempiono ogni nidio, e 'l palco, e le travi, e tutti i luoghi. Palladio dice, che dalle donnole ſicuri ſi fanno, ſe infra loro vecchia gineſtra ſi ſparge. E anche dice, che i colombi mai il luogo non laſciano, ſe del capeſtro dello 'mpiccato ſi ponga ſopra 'l paſſamento delle fineſtre della colombaja. Ancora dicono, che menano degli altri colombi dall' altre colombaje, alla loro, ſe del comìno, e mele miſchiato ſi paſcano nel tempo della Primavera, quando cominciano a figliare, o vero ſe le loro alie di balſimo s' ungano. E ſpeſſo figliano, ſe orzo arroſtito, o fava, o moco, o veccia, o robiglie ſi dia loro.

Delle nuove Colombaje, e Colombi.

CAP. LXXXVIII.

NElle Colombaje nuove, non ſi voglion metter colombi vecchi, imperocchè ſi partono, e ritornano a principali luoghi: ma mettanvinſi giovani, quando le penne compiute hanno, o vero quaſi che compiute. E di quegli, che vi ſi mettono, migliori ſono i ſaſſajuoli, e dopo quegli ſono i tigrani, così dalla gente, per lo color delle penne, chiamati, co-

tali in colombaje meglio durar ſi veggon, che gli altri. I bianchi al tutto ſi ſchifino, imperocchè durar non poſſono, perchè dagli uccelli rapaci molto ſi veggono dalla lungi. E quanto più da prima vi ſene mettono, tanto più velocemente il luogo ſen' empie: e ſpezialmente da por vi ſon del meſe d' Agoſto, o di Settembre, o vero di Luglio, imperocchè allotta più agevolmente truovano i cibi ne' campi proſſimani: perlaqualcoſa non s' allungano dalla colombaja, e non ſi perdono. Del meſe di Marzo, o d' Aprile, o di Maggio, da por non ſono, per la contraria ragione. Per quindici dì al principio ſi tengon chiuſi, che non poſſano uſcir fuori, e ſe infino a un meſe ſi tengon chiuſi, ſarà più utile, imperocchè allora ſaran più graſſi, e a ritornar più ammaeſtrati, imperocchè i primi quindici dì dimagrano, perchè non ſanno ancor ben beccare: e quando rinchiuſi dimorano ſi dà lor nella colombaja copioſamente l' eſca, e dell' acqua, e negli altri quindici dì ingraſſano. Dopo il detto tempo, s' apra loro, a tempo nuvoloſo, o vero ſereno, ma meglio è a tempo piovoſo: imperocchè allora eſcono, e ritornan dentro, e non ſubito volano a lungi.

Come ſi governino, e avvezzino.

CAP. LXXXIX.

QUegli, che naſcono nella colombaja, o che piccoli vi ſi mettono, di quella non agevolmente ſi partono, ma vanno alcuna volta ad altre colombaje, che truovano eſca, quando non ſene dà loro, nè nella loro, nè ne' campi ne truovano. Quaſi tutti, poichè non hanno biſogno d' eſca, ſi tornano alla ſua: e a queſto val più aver la ſua bella, e buo-

buona. Se nel tempo, quando non truovano eſca copioſamente, loro ſene dia: la qual coſa è, quando le nevi, o vero il ghiaccio è ſopra la terra: e del meſe di Maggio, e d' Aprile, arati gli ſtoppioni, non ſi partono, e fanno molti figliuoli. Il cibo a quegli conveniente, è fave, grano, vecce, ſaggina, panìco, e ogni altro granello, lo quale volentier prenda. A cento paja di colombi, ſi dia di grano l' ottava parte d' una corba ogni dì, che è il terzo d' uno ſtajo, e quando non truovano eſca di fuori, ſi dia il doppio. Il beveraggio ancora ſi dia lor nella colombaja a ſufficienza, e dieſene loro, quando non hanno acqua, ſe non molto da lunge, o che, per lo gran caldo, o gran ghiaccio, trovar non ne poſſono. O vero ſene ponga in qualche vaſo, o luogo, preſſo alla colombaja, alla quale ſcender poſſano a bere. Ed imperò è quaſi lor neceſſario, che ſieno appreſſo a luogo, dove acqua diſcorra, ove quivi, e bere, e lavar ſi poſſano. Mondiſſimi ſon queſti uccelli, sì come dice Varrone. Ottimo è, che ſi dia loro di molte ragion granella meſcolate, sì come grano, fava minuta, moco, cicerchia, veccia, e rubiglia, ſaggina, orzo, ſpelda, loglio, panìco, e miglio, e ciò che ſi vegga, che più volentieri appetiſcano, e quello ſpezialmente ſi dia loro, acciocchè più diſideroſamente quivi dimorino, e meglio figlino. Palladio dice, che più ſpeſſo figliano, ſe orzo arroſtito ſi dia loro, o vero rubiglie, o vero fave. E dice ancora, che non diſiderano la State, ſe non panìco, e miglio, macerato nella mulſa, della quale molto ingraſſano. La mulſa è acqua melata, nella quale, qualunque granella immollate ſaranno, e date loro, non ſi partono, e ancora gli altri vi menano: e queſto da non pochi s' afferma. Altri ſono, che dicono, che non ſi dà loro la mattina

na, nè il dì tale eſca, acciocchè il dì proccurino andare a bezzicare altrove: ma dieſi loro la ſera, acciocchè truovin dentro quello, che non truovan di fuori. Imperocchè s' ella ſi deſſe lor la mattina, non proccurerebbon d' andare altrove: ma al tempo delle nevi ſi dee dar loro la mattina, acciocchè non vadan fuori, in luogo dove ſien preſi, concioſſiecoſachè altrove non ne poſſano trovare.

Dell' uficio de' Paſtori delle Colombaje.

CAP. XC.

IL Paſtor de' Colombi, ſpeſſo dee nettar lòro il luogo, e 'l letame riporre, perchè è ottimo. E ſe alcun ne truova ferito, sì lo curi, e ſe alcuno morto, sì il gitti. E ſe alcuni vi ſieno troppo fieri, e battaglieri, in modo, che gli altri offendano, quindi gli rimuova, e in altro luogo, ſeparato da quel, ſi pongano. E ſe pippioni v' ha da vendere, venda, e cibo, e beveraggio ſofficiente dia loro. Coloro, che ſogliono ingraſſare i colombi, quegli che vender vogliono, quando ſon piumati, cíbano di pan bianco maſticato, o vero molle. Il Verno due volte, la State tre volte, ciaſcun dì, la mattina, di meriggio, e da ſera. Quegli, che hanno grandi le penne, laſciano ne' nidi, con le gambe rotte, nudrire alle madri, e a 'ngraſſare, o traggono lor le penne d' un' alia, imperocchè quegli, che ſtanno fermi, più toſto ingraſſano, che gli altri, ſecondo che dice Varro. Anche ſi deon curare, e difendere da ogni altra nociva coſa, imperocchè ſon preſi dagli ſparvieri, dal nibbio, falcone, e da altri ſimili uccelli rapaci, i quali uccider ſi può con due verghe inviſchiate, fitte in terra, intra loro inchinate le vette, l' una verſo l' al-

l' altra: e in quel mezzo ſi metta l' eſca legata, e così gl' ingannerai agevolmente. Palladio dice, che ancora dalle donnole ſicuri ſi fanno, ſe intra loro ſi gitta vecchia ſpartea, che credo, che ſia gineſtra, della quale gli animali ſi calzano. Anche dice Palladio, che molti rami di ruta, in diverſi luoghi appiccati, ſi è contra gli animali nimichevoli. Anche ſono offeſi dalle faine, donnole, e gatte, e da altri animali, che vivono di rapina: contro a' quali debbe il guardiano l' uſcio, e tutti i luoghi, onde entrar poſſono, ottimamente ſerrare, e fare intorno cornici, che avanzino da ogni parte, acciocchè da niuna parte del muro poſſano appiccarſi. Anche ſono offeſi dagli uccelli rapaci, e da' diurni, e da' notturni, contra i quali chiuda la notte le fineſtre, e ſe aperte le laſcia, ed egli oda lo ſtrepito de' colombi, entri arditamente col lume, e gli uccelli prenda, e gli uccida, e non curi dell' uſcir de' colombi. Quegli uccelli rapaci del dì, con viſchio, e con reti pigli, e uccidagli. La fineſtra di ſopra tetto, ſerri, e i cancelli, sì che i colombi entrar poſſano, e uſcire, ma non gli uccelli rapaci, che ſempre entrano con l' alie aperte. Anche ſon moleſtati i pippioni ſpeſſe volte da' pidocchi; allora il guardiano ne ragga 'l nido, e rinnuovilo. Anche naſce loro vajuolo intorno agli occhi, il quale gli accieca, e maſſimamente del meſe d' Agoſto, i quali ſono da vendere, o da mangiare, concioſſiecoſachè non ſieno infermi, ſe non nel capo. Anche ſi partono alcuna volta, imperocchè non han da beccare, a queſto ſi provvenga loro. E alcuna volta, per lo ſpaventamento degli animali, contro a' quali ſi ripari, come detto indietro. Anche muojono per vecchiezza, imperocchè non ſi truovano nelle colombaje, oltre a otto anni durare, sì come dicono gli eſperti. Anche dee

il

il guardiano entrare ſpeſſo nella colombaja, e quante volte v' entra, porti ſeco un poco d' eſca, e quegli avvezzi a chiamare, acciocchè quelli più dimeſtichi faccia. Anche dee aver vaſo di terra da tenere acqua nelle colombaje, il quale abbia un' aſſe ſopra di ſe, alquanto elevata, con molti, e ſpeſſi palchetti, infra i quali poſſano porre il capo, e aggiugner l' acqua, ſanza entrar nel vaſo, per non bruttarla.

Delle utilità de' Colombi.

CAP. XCI.

NIuna coſa è de' Colombi più feconda, ſecondo che dice Varrone, imperocchè in quaranta dì concepe, partoriſce, e cova, e nutrica: e queſto è quaſi tutto l' anno, e ſolamente tramezzano da mezzo Dicembre a mezzo Marzo, e fanno due pippioni per volta, i quali inſieme creſcono, e hanno le lor forze, quando le madri partoriſcono gli altri. Ma gli eſperti del noſtro tempo, e nelle noſtre parti, dicono, che dopo i ſei meſi partoriſcono, e non prima, e mentre, che vivono, quattro volte, e cinque, e ſei, e più fanno figliuoli per anno, ſe eſca abbiano abbondantemente. Ma ſe non ſi da lor nulla, tre volte almeno partoriſcono, cioè di State. La carne de' pippioni a mangiare è molta buona, e dilettevole, e volentieri ſi comperano. Anche il loro ſterco è ottimo a tutte le piante, e ſemi, e puoſſi ſpargere in ogni tempo dell' anno. Quante volte una coſa ſi ſemina in quello ſeme, ſi ſpanda, e poi quando vogliono. Una corba di quello vale per un carro di qualſivoglia altro: e di venti corbe, e di venticinque, e di trenta ottimamente s' ingraſſa la bifolca

del

del grano, ſe con mano, per lo campo, ſi ſparga ugualmente, e con quel grano, allora ſeminato, ſi rivolga la terra. E nota, che tre paja di colombi l' anno, fanno una corba di colombina, ſe la colombaja ha dentro i nidi: e quanto meglio ſi cibano, più colombina fanno, imperocchè più fermi ſtanno, che ſe convien, ch' altrove vadano a paſcerſi. Ancora è un' altra utilità, la quale generalmente ſi dice, che ſi poſſono, per meſſaggi, con lettere, ſotto l' alia, o vero ſotto la coda, legate, a' luoghi da lungi mandare, ſe del luogo, al qual ſi mandano, recati ſieno. Anche racconta Palladio, la qual coſa non ſo s' è vero, che menano degli altri, ſe di comìno ſi paſcono continuo, o vero ſe le punte dell' ale ſi toccano lor col balſamo.

Delle Tortole.

CAP. XCII.

PEr le Tortole ſi dee fare il luogo grande ſe moltitudine nodrir ne vorrai: e quello sì come de' colombi detto è, che abbiano uſcio, e fineſtra, e acqua pura, e le pareti intonicate, e nette, con copritura, e in quelle abbia molti pali fitti, ſopra i quali poſſano ſtare comodamente, e abbiano luogo acconcio, dove ſi paſcano, e per cibo ſi dà loro panìco aſciutto. A cento venti tortole baſta quaſi un mezzo moggio, e continuo ſi tenga netto i loro abitacoli dallo ſterco, sì che non ne ſieno offeſe, il quale ſi ſerba, ed è buono all' agricoltura. A ingraſſarle convenevol tempo è un meſe: e le madri loro molte ne partoriſcono, nelle quali molto frutto è. Gli uccellatori di Lombardia, maſſimamente que' di Cremona, tutta la State le tortole con le reti pigliano,

ed in una ſtanzetta piccola luminoſa lē rinchiuggono, e a quelle danno continuo acqua pura, e miglio, quanto ne vogliono: e così, quaſi inſino al Verno, o vero dopo l' Autunno, ſi ſerbano: e così millecinquecento alcuna volta ne ragunano, le quali, oltr' a miſura, s' ingraſſano, e così graſſe ottimamente le vendono.

Come s' ingraſſano i Tordi, e le Pernici.

CAP. XCIII.

CHi vuole avere i predetti uccelli, o vero altri, i quali, quando ſon graſſi, molto caramente ſi vendono, faccia d' aver luogo chiuſo, o di tegoli, o di reti grandi coperto, grande, ſecondo la moltitudine degli uccelli, che rinchiuder vorrà. In queſto luogo l' acqua, per condotto, venir vuole, e quella, per canali ſtretti, farla venire a poco a poco, la quale agevolmente ſeccar ſi poſſa: imperocchè ſe lata, o diffuſa foſſe l' acqua, s' imbratterebbe, e berebbeſi più inutilmente: e quello, che avanza loro a bere, per condotto, ſen' eſca, acciocchè nel loto non s' affatichino. L' uſcio dee aver piccolo, e ſtretto, per lo quale il guardiano appena entrar poſſa, e fineſtre rade, per le quali non ſien veduti di fuori, che non poſſano vedere arbori, o altri uccelli, imperocchè, per la viſta loro, e per lo deſiderio del volare, dimagrerrebbono: e tanto di lume aver ſi conviene, quanto baſti loro a poter veder lume, dove ſtanno, e dove ſi paſcono, e dove s' abbeverano. Appreſſo dell' uſcia, e delle fineſtre ſia provveduto, che topo, o altri animali non vi poſſano entrare, e dentro ſi ficchino molte ſtanghe, ove ſi ripoſino, e ancora pertiche inchinate dal ſolajo alle pareti, alle

quali

quali molte pertiche ſi congiungano attraverſo, e gl' intervalli ſieno al modo de' cancelli. Al cibo de' tordi ſi pongano mineſtre fatte con fichi, e di farro miſchiato, e granella, le quali uſati ſon di prendere, e di quelle, di che più diſideroſi ſono. Dì venti, innanzi che tor voglia i tordi, largamente dia loro il cibo, e di farro ſottile gli cominci a nutricare. E quando biſogno è, che di queſti ſi prendano, dal tordajo ſi traggano, e quegli, che ſono ſufficienti, in un minore ſtanzino, col maggior congiunto, e con uſcio, e lume più riſplendente, ſi pongano. Quivi quando quel numero avrae ſchiuſo, quelli, che vuole tutti uccida, e naſcondagli, acciocchè vedendogli gli altri, non ſi ſpaventino, e innanzi al tempo di vendere muojano. L' utilità, e la dilettazione è in queſto: imperocchè i vili, e di piccol pregio ſi rinchiudono, e ingraſſati, caramente ſi vendono, e al mangiar de' Signori ſoddisfanno, e al diſiderio di ſe, e di chi ne vorrà, quando ſarà di neceſſità.

Delle ſtanze dell' Api, e del luogo a quelle conveniente.

CAP. XCIV.

DELl' Api a dover trattare, dirò prima delle loro ſtanze, o vero ſedie: delle quali dice Palladio, che allogar ſi debbono in alcuna parte dell' orto ſegreta, e aprica, e calda, e da' venti remota, imperocchè impediſcon loro il portare alla caſa il paſto, sì come dice Virgilio, non di lungi dall' abitabili caſe, acciocchè da' ladroni, e dall' avvenimento degli huomini, e del beſtiame ſi ſommuovano, e in luogo, dove ſia abbondanza di fiori, li quali in erbe, e in

frutti, e in arbori ſi proccuri, con la 'nduſtria, e diligenzia, e ſieno gli arbori dalla parte di Settentrione diſpoſti: e fiume, o rivo, o fonte vi ſia proſſimano, che formi, in paſſando, baſſe lacune. Varrone dice, che preſſo alla villa del Signor ſi deono porre, dove non rimbombi voce dell' ecco, imperocchè ſi ſtima, che queſto le faccia fuggire. Porre ſi deono in aere temperato, che di State non vi ſia caldo, nè di Verno freddo, e che ragguardi verſo 'l Levante del Verno, cioè in quella parte, nella quale il Verno il Sole ſi lieva: e abbia preſſo a ſe luoghi, dove ſia molto paſto, e l' acqua ſia pura. Virgilio dice, che innanzi a' loro abituri fronzuti arbori eſſer debbono: e anche dice, che nell' acqua, che quivi ſarà, debbono eſſer ſalci, che ſtendano i rami attraverſo, e ſaſſi grandi, acciocchè con iſpeſſi ponti poſſano poſare, e tener l' alie aperte di State al Sole. Anche dice Palladio, che poggerelli alti tre piedi ſi facciano, e gli alveari ſieno piallati, acciocchè lucertole, o altri animali ſalir non vi poſſano: e ſopra queſti poggi gli alveari s' alluoghino, in modo, che l' acqua piovere non vi poſſa, di ſpazio non molto ſpartiti. Anche, sì come dice Virgilio, le pecore, e le capre debbono eſſer rimote dal luogo dell' api, imperocc ſopra i fiori ſi gittano, e ancora le vacche, acciocc la rugiada non tranghiottiſcano, e atterrin l' erbe ſcenti. Anche ſi guardino da viſpiſtrelli, e da luce le, e da rondoni, e da altri uccelli nocivi, che ſte appoſtano: e rimoſſe da ogni grave odor di go, e di qualunque altra coſa.

Degli alveari, come eſſer debbone.

CAP. XCV.

GLi alveari ſon, sì come dice Palladio, migliori di cortecce d' arbori, maſſimamente de' ſuveri, imperocchè non traſmettono la forza del freddo, e del caldo. Poſſonſi ancor far di ferule, e ſe non ſi truova di queſto, di ſalcio, e de' ſuo' vimini ſi fabbrichino, o vero di legno cavato d' arbore, o vero di tavole compoſte. Di terra peſſimi ſono, imperocchè di Verno gielano, e di State ſcaldano. I luoghi ſieno ſtretti, onde deono entrare, acciocchè non ſieno offeſe dal caldo, e dal freddo. Da' venti la parete alta le difenda, e tutte loro entrate, verſo il Sole ſien dirizzate il Verno: e in una corteccia due, o tre eſſer debbono, e ſieno piccole, a grandezza dell' api, e che dall' entramento de' nocivi animali le riparino, per la ſtrettezza. E ſe vorranno contrariar l' api, altro uſcimento uſino: imperocchè ſe gli entramenti non ſono ſtretti, sì come dice Varro, e Virgilio, il mele, per lo freddo ghiaccia, e per lo caldo ſi ſtrugge, e le pecchie guaſta, per l' una cagione, e per l' altra: ma per gran parte gli huomini del noſtro tempo, un ſolo mezzolano, o vero grande foro uſano, nel mezzo dell' alveario. A che debbono gli alveari eſſer grandi, per lo grande eſciame, e piccoli per lo piccolo, avvegnachè nel piccolo più ſpeſſo l' eſciame gittano, imperocchè due eſciami non poſſono ſtare inſieme nel piccolo. Alto, o vero lungo ſia d' un piede, e mezzo, o vero di due, e largo due ſommeſſi, o poco più, o ver meno. Un' huomo eſpertiſſimo m' affermò, che migliori ſono gli alveari quadri, di tavole fatti, che i ritondi, e migliori, ſe

giac-

giacciono un poco inchinati innanzi, che diritti, ne' quali poſſano in ordinanza, l' uno ſopra l' altro, allogarſi, e abbiano fondo da ogni canto, in cotal modo diſpoſto, che quindi poſſano agevolmente rimuoverſi, quando biſogno ſarà di cavare il mele. Il fondo innanzi debbe avere due fori piccoli, e quello di dietro uno, nella parte baſſa, per li quali, da ogni parte, entrino, ed eſcano. Diſſe ancora, che hanno trovato, che meglio lavorano, quando l' alveario dentro è ſcuro, il che è argomento, che i fori debbono eſſer piccoli, e le feſſure dell' alveario ottimamente ſuggellate: la qual coſa molto c' inſegna la loro induſtria: imperocchè i forami grandi, verſo il Verno, di cera riturano, ſolo un foro laſciano alla forma loro.

Del naſcimento delle pecchie.

CAP. XCVI.

LE pecchie, parte naſcon di lor medeſime, e parte del corpo d' un bue putrefatto, sì come dice Varrone, ma il modo tace. Virgilio, dice il maeſtro Arcadio, eſſere ſtato il primo trovatore di queſta coſa, e trovò il modo. Eleggeſi un luogo ſtretto, chiuſo di mura, coperto d' embrici, abbiente quattro torte fineſtre. Poi ſi tolga un vitello di due anni, e queſto ſi combatta, e ſi moleſti per modo, che ſoffiando per le nari, e per la bocca, contraſtando alla morte, con molte piaghe ſopra la pelle, per modo, che tutte le 'nteriora ſi veggano, s' uccida, e ſi rinchiuda nel detto luogo: e ſotto le coſte gli ſi pone pezzuoli di rami di timo, e caſſia recente, e queſto ſi faccia, quando comincia a trar zeffiro, innanzi che i prati comincino a verzicare, e innanzi che la rondine

dine venga, e faccia il nidio. Allora l'umor del vitello ſcaldato ribolle, e crea le pecchie: le quali prima, ſanza piedi, naſcono, e incontanente, con le ſtridenti ale, ſi miſchiano, e ſi lievano in alto.

Come, e quando ſi comperino, e come ſi portino, e tramutino.

CAP. XCVII.

DElle pecchie, ottime ſon le piccole, e varie, e ritonde, sì come dice Varrone. A comperarle, il comperator veder le conviene s' elle ſon ſane, o s' elle ſieno inferme. I ſegni della ſanità ſono, s' elle ſon frequenti nello ſciame, e s' elle ſon nette: e ſe l'opera, ch' elle fanno è eguale, e lena. I ſegni delle men ſane ſi è, s' elle ſono piloſe, e brutte, come quelle, che ſon polveroſe. Da provvedere è anche, che pieni ſi comperino gli alveari: la qual coſa, o il ragguardamento, o vero la grandezza del mormorìo, e la moltitudine di quelle, che vanno attorno, e delle ritornanti dello ſciame, dimoſtrano. Se da tramutar ſono ad altro luogo, queſto ſi convien far diligentemente, e i tempi, che queſto meglio far ſi poſſa, e da ragguardare, e i luoghi dove ſi traportano, che ſieno ſufficienti, è da provvedere. Il tempo è più toſto la Primavera, che nel Verno, imperocchè quelle, che di Verno ſi traſportano, malagevolmente s' avvezzano a ſtare: ed imperò ſpeſſe volte fuggono ſe di buon luogo le traſporti: e dove ſufficienti paſti non ſieno, fuggitive ſi fanno: e di vicina regione, più toſto, che da lunga, da traſportar ſono, acciocchè non ſi ſpaventino della novità dell'aria. Ma s' elle ſon da recare dalla lungi, in collo di notte ſi portino, e non ſi vogliono nè poſare, nè aprir gli alveari,

ari, ſe non la ſera vegnente. Ragguardiamo quin-
i, dopo tre dì, che tutto fuor non eſca lo ſciame,
erchè queſto è ſegno, la fuga di prender penſano.
E non ſi crede, che fuggano, ſe ſterco di primogeni-
to vitello ſi ponga a' buchi de' vaſi, sì come Palladio
dice. Nel meſe d' Aprile, come dice Palladio, ne'
luoghi convenienti, le pecchie cercheremo, e ſe ſon
d' appreſſo, o di lungi, ſi conoſce così. Torrai ſino-
pia liquida, o vero altro colore ſimile, che tinga, e
in piccolo vaſello porteremo, e oſſerveremo le fonti,
e l' acque proſſimane: e allora che le pecchie vengo-
no a bere, ſi tocchino con un fuſcello tinto, e poi
aſpetteremo ſe toſto ritorna quella, ch' avemo tinta:
e ſe toſto torna, allora ſtimiamo, ch' ella ſia d' ap-
preſſo. Ma s' ella tarda, ſia da lungi. E così, per lo
tempo, che pena, ſi conſidera, come ſono di lungi,
o appreſſo. A quelle, che ſon dappreſſo agevolmente
verremo, a quelle, che ſon da lungi, in queſto mo-
do verrai. Torrai un bucciuolo di canna aperto dall'
un de' lati, ma l' altro chiuſo col nodo della can-
na, e dentro vi ſi metta mele, e pongaſi allato alla
fonte, e aſpettiſi, che v' entri dentro delle pecchie,
e come ve ne ſarà entrate, ſi turi il foro della can-
na col dito groſſo, e una ſola ne laſcerai uſcire, la
cui fuga perſeguita, e quella perfettamente la parte ti
moſtra del ſuo oſpizio. E quando quella veder non
potrai, manderai fuor l' altra, e ſeguitala, e così tut
te laſciate, ti moſtreranno d' andare al luogo dell
ſciame. Altri, appreſſo dell' acqua un piccol vaſel
di mele pongono, del quale, quando l' api avran
bevuto, una al comune paſto andante, l' altre mer
lo ſpeſſeggiar delle quali creſcendo, notata la p
delle volanti, infino allo ſciame potrai ſeguire.

Come ſi tengano, e proccurino le peecbie.

CAP. XCVIII.

IL guardian delle pecchie proccuri, che appreſſo il lor luogo ſia abbondanza di fiori, a' quali, o in erbe, o in frutti, o in arbori con la 'nduſtria proccuri, e queſte erbe quivi nutriſca, cioè. Timo, ſantoreggia, ſerpillo, vivuole, perſa, jacinto, ghiaggiuolo, narciſo, gruogo, e tutte erbe di ſoave odore, e d' odoriferi fiori. E i frutti ſieno roſe, ramerino, ellere d' arbori, mandorli, peſchi, peri, meli, e tutti arbori pomiferi, ſanza amarore: e de' ſalvatichi querce da ghiande, roveri, boſſi, terebinto, lentiſchio, cederni, tigli, leccio minore, e i taſſi, e i pini ſi lievin via. I ſopraddetti dolce mele fanno: gli altri arbori fanno mele ruſtico, sì come Palladio dice. E quelli maſſimamente ſon da ſeminare, ſe paſto naturale non v' è, come dice Varrone, i quali maſſimamente le pecchie ſeguitano: sì come roſe, ſerpillo, appiaſtro, papavero, lente, fava, piſello, baſſilico, cedrangola, che utiliſſime ſono. E incominciano i fiori dall' equinozio della Primavera, e durano infino a mezzo Settembre. Ma alla ſanità delle pecchie è utile a fare acqua melata col timo, ed avere acqua liquida, onde beano, e averla proſſimana, la qual non diſcorra, e che non ſia profonda, oltre a due, o tre dita, ove ſi mettano teſti, e pietruzze, ſopra i quali poſarſi a ber poſſano: nella quale è da aver diligente ſollecitudine, che l' acqua ſia pura, e netta, che molto fa ad aver buon mele. E acciocchè non ogni tempeſta di gragnuola, o di vento, o piove, o neve, o freddo non le commuova a andare altrove, ſi dee loro apparecchiar cibo, sì che non ſieno coſtrette ſola-

mente di mele vivere, o vero, dimagrate, abbandonar gli alveari. Ed imperò ſi tolgano fichi, in quantità di dieci libbre, e cuocanſi in acqua, i quali, cotti, in iſcodelle, preſſo ſi pongono. Altri fanno acqua mulſa, e pongonla ne' vaſelli, ivi preſſo: la qual mulſa ſi fa così. Si toglie parti nove d' acqua, e parti dieci di mele, e cuoceſi un poco, nella quale aggiungono lana pura, la quale ſucciano alcun tempo, acciocchè di troppo bere non s' empiano, o vero caggiano nell' acqua: e queſti vaſelli pongono negli alveari. Altri uve paſſe, e fichi peſtano, e aggiungonvi ſapa, e di queſto in iſcodelle danno loro, alle quali il Verno a queſto paſto andar poſſono. Nel tempo della Primavera, quaſi tre volte il meſe, e di State ſimilmente il mel ſi dee ragguardare, in queſto modo, affumicandole lievemente, e da ogni ſterco purgare gli alveari, e tutti i vermi cavarne. E a ciò ancora ragguardi, che molti Re non v' abbia, imperocchè inutili ſono, per gli appoſtamenti, e guerre, che fanno loro, perocchè due ſon le generazion de' Duchi, sì come a Mecenate Virgilio ſcrive, cioè: nero, e vario. Il vario, che è migliore, ſi vuol ſerbare, e il nero uccidere nel melario, imperocchè dell' altro Re è traditore, e corrompe l' alveo, o perchè fugga, o perchè è fatto fuggire, con moltitudine di pecchie, e però uccidendolo, ceſſa la battaglia delle pecchie, sì come dice Virgilio. Del meſe di Maggio, sì come dice Palladio, ſi cominciano a creſcer gli ſciami, e nell' eſtreme parti de' fiari, maggiori ſi creano le pecchie, le quali alcuni chiamano Re, ma i Greci Κηφὶν chiamano, e comandano, che s' annieghino, imperocchè il ripoſo commuovono del cheto ſciame: e ancora i popilioni, cioè parpaglioni abbondano, i quali anche uccider dobbiamo. Anche appreſſo del cominciamento di Novembre dallo ſterco net-

nettar ſi vogliono, imperocchè tutto il Verno quegli muovere, o aprir non poſſiamo: ma queſto in dì chiaro, e caldo è da fare, con penne d' uccelli grandi, le quali hanno rigore, o vero con altro ſimile, tutte le 'nteriora ſi ſpazzino, le quali la mano non potrebbe aggiugnere. E allora tutte le feſſure, che ſon d' intorno, di loto, di bovina miſchiato, dalla parte di fuori, tureremo: e con gineſtre, e con altre copriture, a ſimilitudine d' un portico, copirremo, acciocchè dal freddo, e dalle tempeſte ſi poſſano difendere. Il buon guardiano dee del meſe di Settembre gli alveari vecchi riconoſcere, e i pieni, e gravi, i quali nella State non compoſero gli ſciami, vendere o vero l' api uccidere, e fare il mele, e la cera in quel modo, che innanzi, nel ſuo luogo, diremo. Anche dee il guardiano, sì come gli eſperti affermano, di State tenere gli alveari, con ſottili pezzuoli di tavole, un poco elevati, sì che l' api, e uſcire, e entrar poſſano, ma non le lucertole: e di Verno con bovina ottimamente turare. Ancora quando molto impoveriſcono del mele, il quale ſi conoſce al vedere, ſe di ſotto ſi ragguardi, o al peſo: o vero meglio, faccendo un foro, ſopra la parte mezzana, e per queſto un fuſcel netto dentro meſſo, dia loro del mele, o vero pollo arroſtito, o vero altre carni. Anche dicono, che, ſe l' alveo è graſſo, laſciſi il Verno ſopra le ſue ſedie, e ſe è magro, ripongaſi in caſa, in luogo oſcuro, ordinato, sì che i topi non l' offendano.

Delle coſe, che nuocono alle pecchie, e di lor cura.

CAP. XCIX.

DA provvedere è, come dice Varro, che le deboli dalle poderoſe non ſieno offeſe, imperocchè,

chè, per queſto, ſi menoma il frutto: ed imperò le deboli, morto il lor Re, ſi ſottomettono a un' altro Re. Le quali ſe ſpeſſo contr' a ſe combattono, ſi vogliono ſopraffar con l' acqua mulſa: e ciò fatto, non ſolamente ſi rimangono dalla battaglia, ma isbrattanſi, leccandoſi: e maggiormente ſe dalla mulſa ſono ſpruzzate, alla quale, per l' odore più diſideroſamente s' appigliano, e ſtupidiſcono. E ſe dell' alveario meno ſpeſſo ſi partono, e ne ſopraſtà alcuna parte, ſenza ſuffumicare, il porre lor preſſo erbe molto odorifere, maſſimamente appiaſtro, è ottimo. E da provvedere è ottimamente, che per caldo, o per freddo non periſcano. Se quando, per ſubita acqua, ſono oppreſſate, in paſtura, o di ſubito freddo, che rade volte addiviene, che ſieno ingannate, e da gocciole offeſe, giacciono abbattute; allora è da ragunarle in alcun vaſo, e riporle in coperto luogo, e caldo e buona cenere tiepida, e più calda, che tiepida, gittar ſopra loro, diſcrollando pianamente il vaſo, e le pecchie, sì che quelle, con mano, non tocchi: e porle al Sole, dove rivivano, appreſſo de' loro alvearì, sì che alle lor caſe ritornino. Ma ſe ſono inferme, che da queſto ſi conoſce, sì come dice Virgilio, che le 'nferme, hanno altro colore, e pauroſa magrezza, che molto le sforma, e i corpi delle morte arrecano fuori, e altre co' piedi appiccate a l' uſcio pendono, o vero dentro nella loro caſa tutte combattono, e ſono caſcanti per fame, e rattratte, e pigre, per freddo, e fanno dentro alla caſa il ſuſurrato più grave, sì come nelle ſelve mormora Auſtro, e sì come il Mare mugghia nel percuoter dell' onde, e sì come nelle chiuſe fornaci, quando il rabbioſo fuoco ſvapora; allora vi s' accenda odorifero galbano, e in cannelli di canna, mele darai loro, e farà prò ſe di galla trita il ſapor vi miſchierai, o

vero

vero ſecche roſe, o vero minuzzoli di carne arroſtita, o vero uva paſſa, o vero timo, o centaura, o vero radici d' erba, che da' foreſi ſi chiama amello, poni in odorifero vino, ne' caneſtri poni all' uſcir dell' api. Queſta erba ſi conoſce, che naſce ne' prati, e fa lo ſtipite, sì come ſelva, e le ſue foglie molto s' attorniano, e 'l ſuo fiore è di color d' oro, e in bocca è d' aſpro ſapore. Scaccianſi ancor, sì come dice Palladio, le lucertole, e rane, e tutti altri animali all' api nimichevoli, e gli uccelli, con iſpaventacchi, ſpaventiamo. Del meſe di Marzo maſſimamente ſoglion venir loro le 'nfermità: imperocchè dopo i freddi digiuni del Verno, i titimagli, i fiori amari dell' olmo, che prima naſcono, diſideroſamente appetendo, fanno loro diſſoluzion di corpo, e l' uccidono ſe non le ſoccorri con veloci rimedj: e darai loro granella di melagrane peſte con vino aſpro, e raffreddate ſi pongano in vaſelli. Se pauroſe parranno, o ver contratte di corpo, e faccian ſilenzio, e i corpi delle morte ſpeſſo porteranno fuori, fatti canali di canna, mele, con polvere di galla, o roſe ſecche, cotto, vi dovrai infondere. E' queſto innanzi a ogni coſa biſogna, che le putride parti de' fiavi, o vero le vote cere, le quali, per alcun caſo, lo ſciame, a pochezza ridotto, non potrae empiere, ricideralo, con taglienti ferri, ſottilmente, acciocchè l' altra parte moſſa de' fiavi, non coſtringa l' api, le caſſette commoſſe abbandonare. Ma ſe vedeſſi, chi per abbondanza de' fiori attendeſſero pure a far mele, e di figliar niente penſaſſero, e vedrai la pochezza; allora turerai i fori, onde eſcono, e non le laſcerai uſcire, infino a tre dì, e per queſto modo ſi conducono a generare. Ora appreſſo a calen d' Aprile da curar ſono gli alvei, per modo, che ſi tolga ogni faſtidio, che 'l tempo del Verno contraſſe, di vermi, vermicel-

celli, e tignuole, e ragnoli (per li quali ſi corrompe l'uſo de' favi) e de' parpaglioni, che del ſuo ſterco vermini fanno. Il modo da uccidere i parpaglioni è queſto, come dice Palladio. Un vaſello di rame alto, e ſtretto, la ſera dentro fra gli alveari alloghereмo, e nel ſuo fondo un lume acceſo porremo, e quivi i farfalloni ſi rauneranno, e intorno al lume voleranno, e la ſtrettezza del vaſo, al vicino fuoco gli coſtrigne a morire. Allora ſi faccia fummo dello ſterco ſecco del bue, il quale è ottimo alla ſalute dell' api: la quale purgazione, frequentemente, infino al tempo dell' Autunno, ſi faccia. E tutte queſte coſe faccia il guardiano caſto, e ſobrio, e da mangiare, e da bere: e da agli, e da cibi agri, e da odor fiatoſo, e da tutti ſalſamenti rimoſſo.

De' coſtumi, e modi, e induſtria, e vita dell' Api.

CAP. C.

LE Pecchie non ſono di ſolitaria natura, come l'aguglie, ma come gli huomini, imperocchè in queſte è compagnie d'opere, e d'edificj: e in queſto è ragione, e arte: di fuor ſi paſcono, d'entro l'opera fanno. Niuna di queſte ſta in luogo ſozzo, o puzzolente. E ſe alcuna volta nell'aria diſperſe ſono con cembali, e ſuoni, ſi riducono in un luogo. Il lor Re ſeguitano, dovunque va, e quando s'allaſſa il ſollievano, e ſe non può volare, gli entran ſotto e portanlo, e così conſervare il vogliono: e non ſono ſenza operare, e odiano le pigre: e così impetuoſi faccendo, ſcacciano da ſe i fuchi, i quali non l'ajutano e conſumano il mele, i quali, vociferanti, le più perſeguitano, e le poche i fori dell'uſcio dell'alveo turano, fuorchè quello donde entrano, perchè vento non

vi

vi tragga. Tutte, sì come in esercito vivono, e così in diverse ore dormono, e l' opera fanno parimente, e sì come in colonie son mandate, e di queste duchi fanno alcuni a voce, come un seguito di trombe. Allora fanno questo, quando intra se, segni di pace, o vero di battaglia abbiano. Di melagrano, o di sparago il cibo solo, dell' arbore dell' ulivo prendono il mele, ma non buono. Due ministeri si fa della fava, appiastro, e zucca, e cavolo: ciò sono cera, e cibo. Quel medesimo de' peri, e de' meli salvatichi, e del papavero, cera, e mele. Della noce greca triplice ministerio far si dice, e del lapsano, cibo, e mele, e cera: così degli altri fiori prendono, quali ad una cosa, e quai a più. Ancora d' altra cosa fanno liquido mele, sì come del fior del cece, e d' altra fanno il contrario, cioè del ramerino, che 'l fanno spesso. Così l' altra fanno il mele insoave, sì come del fico: del citiso buono, del timo ottimo, sì come dice Varrone. Ma Virgilio dice, che esse fanno l' aule, cioè le magioni, e i regni di cera. Spesso ancora, errando, ne' duri ciotti percuoton l' ale, e conviene render l' anima sotto 'l peso, tanto è l' amor de' fiori, e gloria di generare il mele. E avvegnachè sieno di breve vita, imperocchè oltre a sette anni non vivono, benchè la lor generazion sia immortale.

Quando, e come escano gli sciami, e come si conosce innanzi al loro uscimento.

CAP. CI.

LO sciame, uscir suole, sì come dice Varrone, quando l' api nate son molto prosperevoli, e la progenie in colonia voglion mandare, sì come in adietro i Sabini fecciono, per la moltitudine de' figliuoli.

li. Al che due ſegnali ſogliono andar dinanzi: uno, che ne' ſuperiori dì, maſſimamente la ſera, molte innanzi al foro del loro uſcire, a modo di grappol d' uve, l' una appiccata all' altra, aggomitolate pendono. L' altro, che quando già volar debbono, o vero quando cominciano, ſuonano fortemente, come i popoli, e i cavalier fanno, quando muovono gli eſerciti; le quali, quando prima uſciranno, nel coſpetto, volano, e l' altre, che ancora non ſono uſcite, aſpettanſi, infino che ſi ragunino tutte. Ma Virgilio ſcrive, che alcuna volta eſcono fuori a battaglia, imperocchè ſpeſſo, eſſendovi due Re, naſce tra loro, e le lor ſeguaci gran diſcordia, che ſi conoſce, perchè allora in aria un ſuono grande, a modo di trombe s' ode. Quando paurose intra ſe ſi congiungono, e delle penne riſplendono, aguzzan l' ago co' becchi, e le membra adattano alla battaglia, e intorno al Re ſi miſchiano, e ſi ſtringono, e con gran grida chiamano il nimico; allora ſi diſrompono con corſi, e miſchiate s' aggomitolano, e faſſi un gran ſuono, e ſtrabocchevolmente caggiono più ſpeſſe, che la gragnuola, o le ghiande, quando ſi ſcuotono, o neve, quando fiocca. E i Re, nel mezzo delle ſchiere, con valoroſo animo, intra lor combattono, con riſplendienti ale, e alla battaglia non danno luogo, infino che la zuffa non coſtrigne, o l' uno, o l' altro di dare i doſſi. Queſti movimenti d' animi, e queſti tanti combattimenti, con gittamento di poca polvere, ſi quieta. Ma quando amendue i guidatori, e amendue le ſchiere rivocherai, al piggiore, acciocchè più non offenda, darai la morte, e il miglior riponi, imperocchè ſono di due maniere. Il migliore è di color d' oro, l' altro è nero, e brutto. Anche eſcono alcuna volta, per vana dilettazione, sì come il detto Virgilio ſcrive, la qual coſa ſi conoſce, quando per l' aria,

, volando, ſcherzano, la qual coſa agevolmente vie-
ſi puote, levando l' alie a' Re, acciocchè in alto
lar non poſſano. Palladio ſcrive, che la fuga, che
venire, o vero uſcimento dello ſciame, ſi conoſce
però, che per due dì, o per trè, dinanzi, agra-
nte ſi fa un tumulto, e un mormorìo ſpeſſo, il
ale ponendovi l' orecchie, ſi conoſce.

Come ſi ricolgano gli ſciami, e rinchiudanſi.

CAP. CII.

QUando il guardian dell' api vede lo ſciame eſ-
ſere uſcito, e ſtar nell' aria, incontanente ſi
conviene polvere intra lor gittare, e con baci-
, o ferramenti ſuon fare fortemente, sì che, ſpa-
ntate, alla lunga non vadano. Ma ſe in alcun luo-
s' appiccano proſſimano, quando vedrà dove porre
vorranno, erbe, e rami d' arbori, ne' quali ſi di-
tano, a una pertica ben legati, quivi apponga, sì
: ſopr' eſſi s' appicchino. E quando tutte quivi ſa-
no appiccate, quelle in terra ponga, e l' alveo,
r' a quelle, alluoghi, nel quale enterranno, e poi
ſera ſi pongan, dove deono ſtar continuo, o vero
:olga un piccolo alveo, d' odorifero vino bagnato,
:on pertica ſi ponga in quel luogo, dove ſaranno
)iccate, nel quale, per ſe, o vero per fummo, en-
tranno. E quando tutte vi ſaranno entrate, ſi pon-
no ſopra uno ſcanno ſpazioſo forato, il nuovo al-
) ottimamente purgato, e d' odorifero vin bagnato,
li finocchio verde, o d' ogni altre erbe odorifere,
l' un pò di mele ſtropicciato, ſopra quello ſi pon-
, rimoſſo il ſuperior fondo dall' alveo, sì che per
, o per benificio del fummo, nella caſa nuova en-
no, e poi la ſera, nel ſuo luogo ſi pongano. Ma

ſe in alcun ramo s' appiccheranno, tagliſi con tagliente ferro, e ſoavemente ſi diſponga, e ſopra lui s' alluoghi nuovo alveario, e facciaſi, com' io diſſi, quando in erbe, o vero rami annodati alla pertica s' appiccano. E ſe lo ſciame intero raccogliere non ſi puote, in due, o in più ſi puote raccogliere, e ciaſcuna parte ſotto l' alveo allogare. Che ſe avveniſſe, che aveſſe il Re con una parte, tutte l' altre parti a lui verranno, per ſe medeſime. E ſe già in alcuno arbore perforato enterranno, al luogo donde entrano, ed eſcono, ſi ponga un' alveo piccolo, e per alcuno gran foro ſotto all' api, nuovamente fatto, ſi metta fummo, acciocchè nell' alveolo fuggano, di ſopra allogato, o vero in ramucelli quivi poſti, ſe l' alveolo aver non ſi poteſſe: e così intra più volte ſi potranno tutte avere. O vero ſe quell' arbore è ſottile, con la ſega ſi ricida, e di ſotto, e di ſopra, e prendanſi con panni bianchi, e netti, e nel nuovo alveo ſi mettano, o vero, per ſe, in nuova ſedia s' alluoghino, o vero del detto arbore ſi caccino al tutto: e quando poſte ſi ſaranno in alcun ramo, e s' appiccano, o vero appiccar ſi vogliono, facciaſi, come è detto di loro quando di proprio voler ſi partono. Ma s' elle s' appiccheranno in erba, o in fruſcolo, o in altro luogo, ſopra 'l quale nuovo alveo por ſi poſſa, non è altro da fare, ſe non che in quello ſi ricevano, e la ſera s' alluoghino, dove deono ſtare. Ma s' elle s' appiccano in alcun luogo alto, e ſconcio, dal quale pe' detti modi aver non ſi poſſano, ſcuotanſi con lunghiſſime pertiche, sì che in terra caggiano, o vero ſi pongano in convenevole luogo. Il guardiano quando cotali coſe proccura, sì come Palladio ſcrive dee eſſer puro da ogni immondizia, e fiatore d' alcuno agrume, o da altro mal ſapore, libero. Anch- dee eſſere attento d' avere gli alveari apparecchiat-

nuo-

nuovi, ne' quali ſi ricevano gli ſciami rozzi, e giovani, imperocchè le novelle api, per l' animo vagabondo, ſpeſſe volte ſi fuggono, ſe non s' oſſervano, e quelle ch' eſcono dimorano uno, o due dì, le quali ne' nuovi alvei da ricever ſono immantenente, che torneranno. Oſſerverà il guardiano continuamente, fino all' ottava, o nona ora del dì, ſe vede i ſegni della futtura fuga, e maſſimamente del meſe di Giugno: imperocchè, dopo le dette ore, non agevolmente fuggire, o vero partire uſano. Avvegnachè alcune incontanente procedere, e partir non dubitino. Anche, quando a battaglia eſcono, proccuri, ſe quando ſaranno coſtrette da polvere, o altro, tutte in un luogo, o ſi raunano, o s' appiccano, e allora intendo tra loro eſſer pace, o vero tutte avere un Re, o vero, che riconciliate, ſien d' accordo. Ma ſe due, o vero più parti fanno, allora conoſca, che ſono in diſcordia, e tanti Re eſſere, quante parti dimoſtrano. Dove più aggomitolate ſon l' api, e più ſpeſſe, unta la mano di mele, o di melliloto, o d' appio, cerchi de' Re, che ſono un poco maggiori, e più lunghi, che l' altre api, e con più dirritte gambe, e non ſon di più grandi penne, più belli, e netti, ſenza pelo, ſe non che nella fronte ſono più pieni, e quaſi un capello nel ventre portano, il quale a pugner non uſano. Sono altri neri, e irſuti, i quali ſi convengono ſpegnere, e i più belli ſerbare, i quali, ſe ſpeſſo vagano, con gli ſciami ſuoi, ſi ſerbano, tolte lor l' alie: perocchè ſtandovi, niuna ſi parte. Se gli ſciami non naſcono grandi a ſufficienza, quelli di due, o di più vaſi, poſſiamo in uno riducere: ma con dolce liquore l' api imbagnate, e rinchiuſe terremo, poſtovi il cibo del mele, laſciandovi alcuni ſpiragli ſtrettiſſimi nella cella: che ſe vorrai l' alveario, nel quale, per alcu-

na piſtolenza, moltitudine ſcemata foſſe, d' accreſcimento di popolo riparare, conſidererai negli altri abbondanti la cera de' favi, e l' eſtremità, che hanno i cacchioni: e dove ſegno del Re, che dee naſcere troverrai, con la ſchiatta ſua, lo caverai, e porralo nell' alveario. Il ſegno quando il Re dee naſcere ſi è, che infra tutti i fori, che hanno cacchioni, un foro maggiore, sì come ubero, appare. Ma allora ſon da traſportare, quando moſtrano i lor capi, e roſi i fori, s' apparecchiano d' uſcir fuori: ma ſe gli traſporterai non maturi, morranno. Ma ſe lo ſciame ſubito ſi leverà, con iſtrepito di bacino, o di teſti ſi ſpaventi, e per queſto modo agli alveari ritorneranno, o vero nella proſſima fronde s' appiccheranno, e quindi in un vaſo nuovo, unto di mele, e fregato d' erbe uſate, ſi metta, e poi, o con mano, o con meſtola, ſi riponga la fera con l' altre.

Quando, e come ſi può torre il mele alle pecchie.

CAP. CIII.

DEl meſe di Giugno, ſecondo che dice Palladio, ſi cavino gli alveari, i quali ſaranno maturi a rendere il mele, della qual coſa ſaremo ammaeſtrati, per molti ſegni. Primieramente, quando ſon pieni di pecchie, e vi ſentiamo piccolo mormorìo, imperocchè le vote ſedie de' favi, sì come concavi edifizj, le voci, le quali riceveranno, ſi lievano più in alto: perlaqualcoſa, quando s' ode il mormorìo grande, e roco, conoſciamo non eſſere ſufficienti a mietere le graticole de' fiali. Anche quando i fuchi, che ſono api maggiori, con grande infeſtazione le perturbano, ſignificano maturi i meli. Anche, ſecondo Varrone, ſegno da cavare i favi è, ſe dentro fanno gomitolo: an-

anche ſe i buchi de' fiali ſon turati, quaſi a modo di carta. Allora ſon pieni di mele. Caverannoſi gli alveari nell' ora del mattutino, quando le pecchie impigriſcono, e non ſono deſte dal caldo, e facciaſi fummo di galbano, e di ſecca bovina, la quale nel polmentario, con acceſi carboni, ſi convien deſtare, il qual vaſo ſia così figurato: Che nella ſtretta bocca il fummo poſſa uſcire: e così dando luogo le pecchie, ſi ricideranno i fiali. E per paſto delle pecchie vi ſi laſci la quinta parte de' fiali: ma li putridi, e viziati fiali, degli alveari ſi tolgano. Anche del meſe d' Ottobre gli alveari ſi caveranno, per lo modo detto: i quali ſi convengon vedere, e ſe v' è abbondanza torne, e ſe mezzolani ſono, mezza parte, per la povertà del Verno, laſciarne. Ma ſe le buche de' favi ſon piene a metà, non ſene cavi niente. Ma Varrone ſcrive, che la terza parte de' fiali ſolamente ſi tolga, e l' altro ſi laſci per lo Verno, avvegnachè pieni ſieno gli alveari di mele. Ma ſe tu temerai eſſere aſpro Verno, niente al poſtutto ſene tolga, sì come Virgilio ſcrive. Ma gli huomini del noſtro tempo, molto in queſto eſperti, affermano, che 'l mele ſi dee lor torre ſolamente una volta l' anno, e queſto nella fine d' Agoſto, infino a mezzo Settembre. Ma la cera corrotta, allora, e prima, qualunque otta ſi truova, torre ſi dee. Anche il mele ſi dee torre, ſecondo che ve n' ha, e ſecondo che v' ha pecchie poche, o aſſai: e che oltre alla quarta parte non ſene tolga. Il modo del torre il mele degli alveari, è. Che ſi chiuda con erba il foro, uno, o vero più, ſe più ven' ha, sì che l' api uſcir non poſſano: e di ſotto, con un panno molle, o vero con paglia, facciaſi fummo, acciocchè alla parte ſuperiore dell' alveo ſalgano: e piegato l' alveo, ſi tagli il fiale, con ſottil coltello, immollato ſpeſſo in acqua, acciocchè la

ce-

cere al coltello, non s' appicchi, e che i fiali, che rimangono, non s' offendano. Ma ſe l' alveo del fiale giaccia, i fiali ſi cominciano a fare nella parte di dietro all' aſſe di ſopra appiccati: e queſti del primo mele s' empiono: e poi nella parte dinanzi s' affaticano, e in quella parte dimoran tutte: ed imperò ſicuramente ſi può aprire il fondo di dietro, il quale così diſpoſto eſſer dee, che agevolmente s' apra, e tratti i fiali, col mele, ſegretamente, ſi riponga il fondo al ſuo luogo. Ma, quando l' api di queſto s' avveggono, tutte vanno al votato luogo riempiere: e quando l' hanno riparato, e tutto ricompiuto, dalla parte dinanzi ritornano, e quivi dimorano: e per queſto apertamente ſi può ſapere, quando il luogo voto è ripieno.

Come ſi governa il mele, e la cera.

CAP. CIV.

IL mele ſi cava de' fiali in queſto modo. I fiali, innanzi che ſi priemano, ſi toglie via ſe v' è alcuna parte corrotta, e cacchionoſa, imperocchè di mal ſapore il mele corrompono: e poi, così netti, ſi rompano, e minuzzati ſi mettano in ceſta ben netta, e così ſi laſcino tanto, che a poco a poco, per ſe, n' eſca il mele, o ſtretto con alcun peſo: e quello, che n' eſce è mel crudo belliſſimo, e poi ſi cuoca il mele con la cera, sì come ſi dirà. Quando le pecchie ſieno dibattute, e morte, ſi fa in queſto modo. Del meſe di Settembre ſi tolgano gli alveari vecchi, e gravi, li quali nella paſſata State non compoſono ſciami: e ſopra il fummo, e fiamma di paglia, un poco ſi tenga l' alveo, acciocchè l' api di ſopra fuggaga-

gano, o vero s' abbrucin l' alie: e poi rivolgi il coperchio dell' alveo ſopra terra, e con una verghetta di ferro, taglia i baſtoni, che ſon nell' alveo, e ottimamente con quella medeſima, il mele, e la cera, e l' api ſtrigni: e poi rivolgi l' alveo, e leva il coperchio, e ponlo in ſu una ſtanghetta nettiſſima, ſopra un bigonciuolo, e con una paletta vi manda il mele, e la cera: il quale poi in una forte taſchetta poni, la quale quando avrai legata fortiſſimamente, ſtrignila, con qualche ſtrumento idoneo, o con vite da ſtrettojo, o vero intra due aſſi, poſte in ſu due ſtanghette, nel capo inferiore legate: o vero in una conca poſta l' aſſe, e con peſi, in ſu la ſtanghetta, o vero intra due baſtoni, i quali due huomini tengano, e 'l terzo la parte di ſopra della taſchetta fortemente attorca: e quel che n' eſce è mel crudo: e ſe più volte s' addoppi la taſchetta, tanto meglio ſi ſtrignerà: e poi quel che nella taſca rimane, ſi ponga a fuoco lento, in un pajuolo, e ſanza bollire ſi ſcaldi, e ſempre tieni la mano nel vaſo, e la cera minutamente apirrai tanto, che 'l mele, e non la cera, ſarà interamente ſtrutto. E quando 'l mele comincerà, per lo caldo, alquanto a ſcaldar la mano, ogni coſa ſi rimetta nella taſchetta, e ancora priemi, come di ſopra: e non è dannoſo ſe ſi prieme più lievemente, sì che del mele rimanga alquanto nella cera, concioſſiecoſachè aſſai meno vaglia il mele, che la cera. E quello, che n' uſcirà, mel cotto ſi chiama, che ſi dee por ne' vaſi, e quegli tenere aperti parecchi dì, e nettarlo di ſopra, infinattanto riſtia di bollire. Il più nobil mele è quello, che innanzi premuto, è uſcito per ſe medeſimo. La cera, che dopo 'l priemer del mele, nella taſca rimane, con l' api miſchiata, o nò, mettaſi in un pajuolo netto, nel quale ſia acqua tanta, o più, quanta à la cera, e queſta al fuoco

ſi

ſi tenga tanto, che interamente ſia ſtrutta, la qual ſempre, con una meſtola, o vero con alcun baſtone ſi meſti, e nella detta taſca groſſa ſi ponga, e fortemente ſi ſtringa, sì che in ſecchia, o veramente catino, in che abbia alcuna coſa d' acqua, caggia, e ſtia tanto, che ottimamente ſia raſſodata, e poi ſene cavi, e nettiſi da ogni faſtidio, che foſſe intra l' acqua, e la cera. E ſe la voleſſi più bella, ſanza acqua, un' altra volta ſi liquefaccia, ed in vaſello d' acqua bagnato, di qualunque forma ti piacerà, ancor ſi riponga. Qualunque coſa, nella taſca rimaſa, ſi gitti, e la taſca ſi lavi nell' acqua calda, e aſciughiſi al fummo, e così durerà buon tempo.

D' ogni utilità dell' Api.

CAP. CV.

DElle pecchie ſi cava grandiſſima utilità, ſe abbiano luogo ſufficiente, e ſaviamente, e ſollecitamente ſi proccurino, imperocchè di poche, in brieve tempo, molti ſciami ſi fanno, ſe gran piſtolenza di tempo non nuoce loro, imperocchè una volta l' anno, o due, e il più delle volte tre, partoriſcono, e metton lo ſciame, e ſanza gran fatica, o ſpeſa, ſi tengono, avvegnachè non ſia però al tutto da mettervi negligenza. Delle quali, quando accreſcimento riceveranno, le vecchie di cinque, o di ſei anni, le quali ſi ſon rimaſe di partorire, per l' età, di State gran prezzo, imperocchè hanno molta cera, la quale molto è neceſſaria, ſi poſſon vendere, e le nuove ſerbate. Fanno ancora gran quantità di cera, che maſſimamente è neceſſaria, e a' Re, e a' Prelati, e a ogni altra perſona, come per tutti ſi fa, che aſſai gran prezzo ſi vende, e che è più, che dì, e notte fa onore

nore all' eterno Re. Anche fanno mele in gran quantità, il quale molto è utile, così a cibo, come a medicine infinite. A provar la loro utilità, dice Varrone, ch' e' furono due cavalieri Spagnuoli fratelli, arricchiti, del campo Falisco, a' quali conciosossecosachè da lor padre lasciato fosse una piccola casetta, e un campicello, non maggior d' un jugero, intorno a tutta la casa alveari feciono, ed ebbervi l' orto, e tutto l' altro spazio di timo, e di citiso seme copersero. Costoro ogni anno non ricoglievano meno di diecimila sesterci di mele: onde Persio dice:

Nec thymo satiantur apes, nec fronde capellæ.

INCOMIN[illegible] IL LIBRO DECIMO

Di diverſi ingegni da pigliare gli Animali fieri.

GLi antichi Filoſofi, il cui intelletto fu dall' Onnipotente Dio sì alto ammaeſtrato, e illuminato, acciocchè conoſceſſero le coſe, che ſono utili all' umana generazione; intendendo le coſe, che ſono ſotto 'l Cielo, eſſer create, per utilità degli huomini, con ſottile ingegno penſarono in che modo gli animali aerei, terreſtri, e aquatici, che per lo peccato del primo padre, all' huomo non obbediſcono, pigliar poteſſono, e trovarono molte cautele, le quali gli huomini uſano, e con loro induſtrie, ſucceſſivamente, infiniti ingegni aggiunſono, da' più non ſaputi. Ed imperò tutti quelli, che ho potuti ſapere, intendo riducere in iſcritto, trattando, in che modo ſi piglino gli uccelli, e ſecondariamente le beſtie ſalvatiche, e poi de' peſci. Degli uccelli, in che modo ſi piglino, con uccelli rapaci dimeſticati, con reti, con lacci, e con viſchio, baleſtro, e archi, ed in alcuni altri modi. Delle beſtie, come ſi piglino con altre beſtie dimeſtiche, con reti, con lacciuoli, con foſſe, con tagliuole, e molti altri modi. De' peſci anche, come s' ingannino con reti, ceſte, amora, e calcina.

Degli

Degli Uccelli rapaci in genere.

CAP. I.

I Savj antichi, vedendo alcuni uccelli, che, volando per l'aria, prendevan gli altri, ſaviamente s' affaticarono, per dimeſticar le generazion degli uccelli rapaci, acciocchè quegli, che per loro prendere non potevano, per loro ajuto pigliaſſero: e di queſto fu il primo trovatore il Re Dauco, il quale, per divino intelletto, conobbe la natura degli ſparvieri, e de' falconi, e quegli dimeſticoe, e avvezzoe a pigliar preda, e delle loro infermitadi curargli, dopo 'l quale molti altri furono, che molti di quegli uccelli rapaci aggiunſero alla ſcienza.

Dello Sparviere.

CAP. II.

LO Sparviere è uccello aſſai conoſciuto, e la ſua natura è, che viva di ruberia d' altri uccelli, e imperò va ſempre ſolo, e non mai accompagnato, imperocchè alla preda non deſidera d' aver compagnia, e quanto può, quando va predando, va preſſo a terra, acciocchè dagli uccelli, ch' e' vuol pigliare, non ſia veduto. Da tutti gli uccelli, i quali perſeguita, per iſtinto di natura, è conoſciuto: e quando il veggono, o ſentono, garrono, fuggono, e quanto poſſono, s' occultano. Queſti ſono di velociſſimo volato nel principio della lor moſſa, ma poi è lento: ed imperò ſe incontanente non piglia, laſcia di ſeguitar la preda: e ſopra alcuno arbore, ſpeſſo, indegnato, in tal maniera ſi pone, che appena vuol tornare

al Signore. E truovanſi gli ſparvieri nell' Alpi alcuni nidificare, e migliori di tutti ſono, sì come ſi dice, quelli, che naſcono nell' Alpi di Bruſia in Iſchiavonia. Buoni ancora naſcono nell' Alpi di Verona, e ne' confini di Trento. E di quegli alcuni ſon piccoli, i quali, per comun nome, ſi chiamano ſparvieri, e alcuni grandi, i quali ſi chiamano aſtori, e tutti ſono di generazion di ſparvieri, sì come il corvo, e la cornacchia, che ſono d' una medeſima generazione, piccolo, e grande. E queſto medeſimo in più animali ſi può vedere. E degli ſparvieri alcuni maggiori ſono, e queſte ſon femmine, che ſono di maggior vigore: e alcuni, che ſon minori, e chiamanſi moſcardi, e ſon maſchi, e di piccola utilità.

Della bellezza, e bontà degli Sparvieri.

CAP. III.

LA bellezza degli Sparvieri ſi conoſce, che ſien grandi, corti, e aventi piccol capo: e 'l petto, e le ſpalle groſſe, e ampie coſce: i piè grandi, e diſteſi, e 'l color delle penne nero: E la bontà ſi conoſce, imperocchè quello, ch' è tratto del nidio, è migliore, e quaſi mai dal Signor non fugge: e queſto ſi chiama nidiace: o vero, che di nidio uſcito, di ramo in ramo, va ſeguitando la madre, e ſi chiama ramingo: e queſto è ottimo: e quello, che fu preſo, quando uſcì del nidio, è di ſecondo merito, innanzi che le penne in fierità mutaſſe, e ſoro ſi chiama. Se alcuno di tal tempo preſo fue, rade volte ſi dimeſtica, e uſa con gli huomini: ma ſe ſi dimeſtica, è buono, imperocchè in fierezza fu uſato di pigliar preda. E quanto più animoſo è veduto, e più ardito, e di miglior coſtumi, tanto più dagli eſperti miglior ſi giudica.

Co-

Come ſi dimeſtichino, e ammaeſtrino gli Sparvieri, e che uccelli pigliano, e come ſi mudino.

CAP. IV.

NUdriſconſi i nidiaci, e raminghi di buoni uccelli, e di buone carni, più volte il dì, a poco per volta, acciocchè più ami il ſuo Signore. Puoſſi ancora dar loro uova in iſcodella rotte, e dibattute, ed in acqua bogliente gittate, e poi con le dita, inſieme ſtrette, e quel medeſimo ſi fa ne' ſori dal principio. Ma quando ottimamente ſieno dimeſticati, e avvezzi, una volta il dì ſi vogliono paſcere, dopo terza, quando la digeſtione avranno compiuta, che ſi conoſce, quando hanno vota la gorga, da que' che ne ſono uſati. E ſe 'l cibo della gorga, infino al dì ſeguente, non diſcenderà, altrettanto, ſanza cibo, ſi laſci. Anche ſi può due volte il dì cibare ſicuramente, ſe troverrai il cibo eſſer diſceſo della gorga, e quante volte queſto vedrai, potrai ſicuramente paſcerlo, ſe tu non vorrai quel medeſimo dì, o vero il ſeguente, ire a uccellare: imperocchè allora ſi conviene ſia affamato, acciocchè con maggior diſiderio, ſeguiti la preda, e al Signore più agevolmente ritorni. Dimeſticaſi, ſe molto ſi tenga in mano, e maſſimamente, pertempiſſimo, nell' ora dell' aurora, e intra la moltitudine degli huomini, e a romor de' mulini, e de' fabbri, e ſimili luogora: e ammaeſtranſi i nidiaci, e i raminghi, imperocchè gli altri ſono in fierezza ammaeſtrati in queſto modo. Cibinſi nell' ora di nona di buon cibo, e nel ſeguente dì ſi tenga in luogo oſcuro molto, infino a nona. Allora ſi tolga, e portiſi al luogo da uccellare, e non ſi laſci prima alle gazze, o vero a pernici, imperocchè troppo ſon for-

forti: e ſe quelle ſoperchiar non poteſſe, addeboliſ-rebbe il ſuo ardire. Ma laſciſi allé quaglie, tordi, e merle, e ſimiglianti. Ma ſe vuo' ch' e' pigli le gazze, abbiane una preſa, e trarrale molte penne, e alcuno, in un foſſato naſcoſo, innanzi al coſpetto dello ſparvier ſi la gitti, e lo ſparviere ſi laſci ad eſſa. Piglian le quaglie, e le pernici, e le gazze, e ghiandaje, e molti altri uccelli, sì come merle, tordi, paſſere, e ſimili. Mudanſi ciaſcuno anno, e pongonſi del meſe di Marzo, o vero d' Aprile, in una gabbia grande, ſpezialmente a ciò fatta, e poſta al Sole, allato al muro, in oppoſta al meridiano, e mudaſi, o vero compieſi la mudagione, nel principio d' Agoſto, e ne' più, nel mezzo, e d' alcuni nel fine, e d' alcuni non ſi compie tutta. E a queſto vale, ſe ben ſi paſcano di buone carni, e maſſimamente d' uccelli, acciocchè bene s' ingraſſino, e allora ottimamente ſi muda. E alcuni dicono a queſti molto valer le carni de' viſpiſtrelli, e delle biſce, e teſtuggini, e delle lucertole: e alcuni avviſatamente gli pelano, acciocchè le penne nuove rinaſcano più toſto, benchè, a così fare, molti già ſene ſon guaſti.

Della loro induſtria, e come s' inducono a non partirſi.

CAP. V.

GUardi il Signore dello ſparviere, che in alcun tempo non l' offenda. Ma quando lo vedrà adirato, e che non vuole ſtar ſopra la mano, o vero in ſu la pertica, ſoavemente il tocchi, e rilievilo, quando pende, e quanto può conſideri i coſtumi, e la volontà ſua, e in ogni ſuo voler lo ſeguiti, e ſempre in mano il cibi, ed in nulla gli contraddica: imperocchè lo ſparviere è molto di ſdegnoſa natura. E

però

però, quando verrà a uccellare, non lo laſci, ſe non vede, che ſia ben deſideroſo di pigliar la preda, e maſſimamente a gazze, e a ghiandaje: e quello troppo da lungi non laſci, imperocchè quando e' non può aggiugner l' uccello, ſpeſſo, indegnato, ſi fugge, e alcuna volta ſale in albero, e non vuole al Signor tornare. Anche il Signore non l' affatichi oltre al modo, e non ſia tanto deſideroſo della moltitudine delle quaglie, o vero altri uccelli, che quello guaſti, o che lo faccia adirare. Ma quando quelle avrà preſe, le quali vede, che lo ſparviere appetiſce, ſia contento, e volentier di quella preda lo cibi, acciocchè ſenta, che il ſuo pigliar gli è giovato, e commuovaſi ad amore d' uccellare.

Delle infermità degli Sparvieri, e lor cura.

CAP. VI.

AVviene allo Sparviere, che riſcaldi sì, oltre alla natura, e alla compleſſion ſua, che alcuna volta abbia febbre: e allora, che farà al toccare caldo, e ſtarà triſto, che alcuna volta avviene, per li ſoli ſpiriti, infiammati per troppa fatica, o per altro accidente: e alcuna volta per umori infracidati in alcuna parte del ſuo corpo. E allora ſe è magro, poco, e ſpeſſo ſi cibi di carne di polli, e di piccoli uccelli, ma non di paſſere, imperocchè ſono di molto calda compleſſione, e le dette carni gli dia ravvolte in coſe naturalmente fredde, sì come in granella di zucche, o di cocomero, trite, o in mucilagine di Silio, e di ſimili, e alquanto ſi cuocano in iſciroppo violato, e in ſimili coſe, e gli ſi dieno: e pongaſi in luogo freddo, e oſcuro, in ſu una pertica avvolta di panno lino, bagnata in ſugo d' erbe freſche. Alcuna volta in-

fred-

fredda, e non può ſmaltire il cibo, e allora ſimigliantemente è triſto, e al toccar freddo, e il color degli occhi ſi muta a pallore, e a diſcolorazione, e allora ſi tenga in luogo caldo, e ſoavemente in mano ſi porti, e alcuna volta ſi faccia volare, e diegliſi carne d' uccelli, e maſſimamente di paſſere, e polli maſchi, e pippioni, alquanto cotti in coſe calde: sì come in vino, o vero in acqua, nella quale ſia menta, ſalvia, perſa, puleggio, e ſimili, e avvolganſi in mele, o in polvere di finocchio, o d' anici, o di comìno: e non gli ſi dia nulla, ſe prima ogni cibo della ſua gorga non è diſceſo: e ſe è magro, più ſpeſſo ſi cibi: ſe graſſo, più di rado, e meno. Ma in ciaſcun caſo temperatamente è da cibare, tanto che ſia guarito. Ma ſe in niun modo ſmaltiſce, e al tutto ritiene il cibo, dicono gli eſperti, che ſi prenda cuor di rana, e mettagliſi nella gorga, con una penna, legato con un filo, e poi trai il filo, e così il paſto gitterà. Anche gli vengono pidocchi, e allora ugni la pertica, o il panno, che v' è ſu ravvolto, con ſugo di morella, o d' aſſenzio, e così ſi laſci al Sole dalla mattina, inſino a terza. Ancora gli vengono alcuna volta vermini: allora dagli, ſopra 'l paſto, ſugo di foglie di peſco, o vero polvere di ſantonico, e ſarà liberato. E alcuna volta hanno mal di gotte negli articoli dell' alie, o delle coſce. Quando in quelle ha male, allora gli s' apra la vena, che è ſotto l' ala, o vero ſotto la coſcia, e caviglisi un poco di ſangue. Anche gli vien podagra ne' piedi, per umori, che gli ſcendon nelle giunture, e nelle dita, a gocciola, a gocciola. Allora ſi curano con latte d' erba, la quale lattajuola è chiamata, ugnendo loro di quella i piedi, e ugnendone il panno lino, e quello avvolgendo in ſu la ſtanga, ſopra la quale ſi tenga lo ſparviere tanto, che la podagra ſia rotta: e

al-

damento affiſſando, e dove vede l' anitra, oca, o grù, sì come ſaetta con l' ale chiuſe, all' uccel diſcende, e con l' unghia di dietro lo lacera: e ſe quel non tocca, lo perſeguita dovunque fugge, e ſpeſſe volte, quando l' uccello, in fuga convertito, pigliar non può, sì s' adira contra 'l detto uccello, che dopo lui, con furor volando, dal ſuo Signor molto ſi dilunga, tanto che non torna a lui. Queſto uccello è molto animoſo, e di nobil genere. I falconi, ſi dice, che prima vennono del monte Gelboe nelle parti di Babillonia, e quindi vennono in Iſchiavonia, al polo nudo, monte aſpro: e quindi ſi ſono ſparti, per alcuni altri monti ſterili, dove ſi truovano.

Della diverſità de' Falconi.

CAP. IX.

DE' Falconi, alcuni ſon grandi, i quali comunemente ſon chiamati falconi, e alcuni piccoli, che ſi chiamano ſmerli. E de' grandi alcuni ſon neri, e alcuni reſpettive, bianchi, e alcuni roſſi, per lo meſcolarſi inſieme a generare. Quando il terzuolo d' uno ha perduta la ſua compagnia, ſi meſcola con l' altra: e tutti queſti falconi ſon femmine, e i lor maſchi ſon chiamati terzuoli. E ſon detti terzuoli, imperocchè tre per nidio ne naſcono inſieme, due femmine, e 'l maſchio, e però terzuolo è chiamato, i quali non ſon di tanta virtù, quanto le femmine, e ſono molto minori, che le femmine.

Della bellezza, e nobiltà de' Falconi.

CAP. X.

LA bellezza, e nobiltà de' Falconi ſi conoſce, ſe ha il capo ritondo, e la ſommità del capo piana, e 'l becco corto, e groſſo, e le ſpalle ampie, e le penne dell' alie ſottili, e le coſce lunghe, e le gambe corte, e groſſe. I piedi lividi, e aperti, e grandi: e quello, ch' è cotale, il più delle volte ſarà molto buono, avvegnachè alcuna volta ſene truovino di quegli molto ruſtichi, e sformati, che ſon buoni. Ed imperò la bontà de' falconi, e l' ardire ſolamente per eſperienza perfettamente ſi conoſce. Ma impertanto la lor bontà, e 'l diſiderio di prender gli uccelli, molto accreſce la 'nduſtria de' ſuoi maeſtri. E per contrario, per non ſapergli governare, ſi rivocano da lor buon propoſito.

Come ſi nutriſcono, dimeſticano, e ammaeſtrano.

CAP. XI.

NOn ſi vogliono tenere in legno, ma ſolo ſopra una pietra ritonda, e alquanto lunga, perchè in ſu quella più ſi dilettano, per iſtinto di natura, e per loro conſuetudine. Quelli, di queſti che ſon piccoli, di carne di becco, o di carne di polli ſpezialmente ſi nudriſcono. Quando degli uccelli, incomincerà a pigliare, dagli del primajo, ch' e' piglia, quanto ne vorrà, e ſimile fa del ſecondo, e terzo, acciocchè, per queſto, alla rattura degli uccelli, e a ubbidire il Signor s' innanimi. Ma da quindi innanzi ſtrignilo in queſto modo. Quando vuoi, ch' ei prenda

da degli altri uccelli, ſcortica la gallina, e fanne tre purgazioni, e daglile molli in acqua, e ponlo in luogo oſcuro, e laſcialo infino all' aurora del dì, e poi lo ſcalda a fuoco, e va a uccellare, e non l' affaticare, oltre che voglia, ma ſolamente quanto vuole, e quanto egli deſidera ſi l' ammetti agli uccelli, e così volentieri, con teco dimorerà, e dovunque anderà, volentieri a te ſi sforzerà di tornare. Quando troverrai il tuo falcone ardito, e con gran deſiderio prender gli uccelli, diligentemente conſidera lo ſtato ſuo in graſſezza, ed in magrezza, ed in che ſtato lo troverrai, in quello ritenerlo ti sforzerai, imperocchè alcuni falconi meglio ſi portano, quando ſon graſſi. Ma i più, e quaſi tutti, in istato mezzano pruovan bene. Alcuni, avvegnachè pochi, quando ſaranno più magri: e di queſta generazione i roſſi, ſecondo che, per lo più, ſi dice. E quando prima ſi mettono agli uccelli, prima a' minori, e poi ſi mettono a' mezzolani, e nell' ultimo a' maggiori, perocchè s' elli ſi metteſſero prima a' grandi, e foſſero ſopraffatti da loro, mancando la potenzía, e la 'nduſtria, la quale, per uſo, acquiſtano, incomincerebbon, da indi innanzi, i grandi uccelli, e i mezzani a temere: e così molto malagevolmente ripiglierebbe l' ardire a ſe innato, lo quale, per lo poco ſenno del ſuo conducitore, aveva perduto. Molto ſi dice far prò a' falconi, e pigliare ardire, ſe tu il terrai molto in mano, e diegli ad ora di terza una coſcia di pollo, e poi gli pon innanzi dell' acqua, nella qual ſi bagni: poi ſi ponga al Sole, sì che s' aſciughi. E poi ſi ponga in luogo oſcuro, e inſino al Veſpro ſi laſci: e poi ſi tenga in mano, quaſi inſino a primo ſonno. Poi gli ſi ponga innanzi lume di lucerna, o vero di candela, per tutta la notte: e quando l' ora mattutina viene, sì ſi ſpruzzi di vino, e tengaſi al foco e in ſu l' al-

ba del dì ſi porti a uccellare, e s' e' piglia, gli ſi dia di quel, ch' e' piglia, quanta e' ne vuole: ma s' e' non piglia niente, diegliſi un' alia, e mezza coſcia di gallina, e pongaſi in luogo oſcuro. E preſſo a mezzo Febbrajo, porrai il falcone in muda, e d' ogni carne lo ciberai, infino a un meſe, e poi gli poni innanzi una conca d' acqua: ma prima gli dà beccare. E ſe vedi, ch' e' non mudi, ugni la carne, la qual tu gli dai, di ricotta, e mele. E ſe ancora non muda, togli una rana, e fanne polvere, e poni ſopra la carne, e muderà. E guarda, che dalla muda nol tolghi, infinattanto, che compiute ſien le ſue penne. E quando della muda il torrai, non lo tenere al caldo, ma il più il tieni in mano, e non andare a uccellare, infino a quindici dì, con eſſo. Egli pigliano anitre, aghiròni, oche, grue, e ſtarni, e molti altri uccelli. Ma diceſi, che s' e' mangia il ſangue dell' aghiròne, che ogni diſiderio di prender le grue perdono: ma le carni, ſanza il ſangue, non credono, che lo laſcino incorrere in queſto vizio.

Delle infermità de' Falconi.

CAP. XII.

A' Falconi vengono tutte le 'nfermità, che di ſopra avemo detto degli Sparvieri, e a quelli medeſimi ſegni ſi conoſcono, e così ſi curano: imperocchè ogni uccel rapace, quaſi è d' una medeſima natura, ed imperò di quelle quì non biſogna trattare. Ma una coſa conoſci, che i falconi ſon di più forte natura, che gli ſparvieri, e non così agevolmente infermano, e muojono, s' egli avviene, che mangino innanzi, che 'l cibo ſia ſmaltito del-

la

la ſua gorga. Oltre a tutto queſto alcuni Falconieri narrano molti modi di governate i falconi, e altre infermitadi venir loro, e altre cure eſſer loro neceſſarie, de' quali forſe alcune ſon vere, che per molte ſperienze s' appruovano. Ma molte coſe di quelle, che dicono ſon ſenza ragione, e ſon più toſto apparenti, che eſiſtenti: e però ſe quì alcune coſe mancaſſero delle cure de' falconi, e degli uccelli rapaci, per huomini ſperti, non una volta, ma molte, in lungo tempo ſi compieranno.

Degli Smerli.

CAP. XIII.

GLi Smerli ſon di natura, e generazion de' falconi, e ſon quaſi falconcelli piccoli, come dimoſtra la forma, e 'l color delle penne, e uccellaſi con eſſi più toſto per diletto, che per utilità. Pigliano maſſimamente allodole, e di tanto deſiderio, e animoſità ſono a quelle prendere, che ſpeſſamente l' hanno ſeguite nelle ville, infino nel forno ardente, o in pozzo, o ſotto mantelli d' huomini. Anche piglian paſſere, e altri uccelli piccoli. Della lor dottrina, e cura più non dico, che per le coſe di ſopra baſti.

De' Girifalchi.

CAP. XIV.

IL Girifalco è uccello rapace, maggior che 'l falcone, ed è di gran virtù, e di gran potenza, e di mirabile ardire, in tal modo, che trovati ne ſono alcuni di sì audace ſpirito, che hanno aſſalito l' agu-

glie, e pigliano in verità ogni uccello, quantunque grande, e ſon quaſi della natura de' falconi: ed imperò la dottrina de' falconi aſſai baſta a nutrirgli, e ammaeſtrargli.

Dell' Aquila.

CAP. XV.

L'Aguglia è ſimilmente uccello vivente di ratto, che per la ſua fortezza, e ſuo ardire, è chiamato Re degli uccelli, imperocchè tutti gli uccelli quella temono, ma ella niuno teme. Sono diverſe maniere d'aguglie. Alcune ſon molto grandi, alcune ſon mezzane, alcune piccole, e alcune ſono più nobili, non diſideranti ſe non uccelli, e animali, che vivon ſopra la terra: e alcune in un certo modo ignobili, e degeneranti, che appetono, non ſolamente le carni vive, ma eziandio le morte, e i peſci morti, e ſtanno ſopra carogne d'aſini, e di ſimili: e queſte cotali dechinano ad ignobilità, e natura di nibbi. L'aguglie ſi dimeſticano dagli huomini, cioè quelle, che piccole ſon tratte di nidio. Ma quelle, che lungo tempo in fierezza furono, non ſarebbe ſicuro a dimeſticare, imperocchè agevolmente, per lo ſuo ardire, e potenzia, offenderebbon nella faccia, o altrove, quello, che l'ammaeſtra. E dimeſticanſi, per pigliar con eſſe ogni grande uccello, e maſſimamente acciocchè prendan lepri, e cavriuoli, con ajuto de' cani. E quegli, che l'aguglia a uccellar porta, a ſoſtenerla dee eſſer forte. E incontanente, che vede i cani aver trovata la paſtura, laſci l'aguglia ammaeſtrata, la qual ſempre, ſopra i cani, volerà, e quando la lepre vedrà, ſubitamente diſcenderà, e prenderalla. Nutriconſi d'ogni carne, e non di leggie-

gieri infermano. Ma quando la lepre avrà preſa, ſi paſca di quella più volte, acciocchè quelle poi più volentieri perſeguiti. Quelli, i quali a' nidi dell' aquile ſtanno, prendano in mano un de' ſuoi aquilini, e quando gli pigliano, per paura dell' aquila, ſieno armati, e maſſimamente ne' lor capi. E quando il detto aquilino avrai, ad alcun palo, in alcun luogo, non molto dal nidio rimoſſo, il leghi: Queſti griderrà, il padre verrà, e la madre, e recherannogli lepri, e conigli, ſene ſaranno in quelle parti, e galline, e oche, ſene potranno avere. E ancora gli recano alcuna volta gatte, volpi, e nel diſtretto di Modona già recarono galline, con alcuni pulcini, intra le penne della madre, i quali ſanza alcuna leſion furon preſi.

De' Gufi, e Coccoveggie.

CAP. XVI.

IL Gufo, e la Coccoveggia ſono d' una medeſima natura, e ſono animali, che più toſto la notte volano, che 'l dì, imperocchè i loro occhi di notte meglio veggono, che di dì. E concioſſiecoſachè ſieno ſozzi, e di rado dagli altri uccelli veduti, maraviglianſi, e hanno gran diletto in vedergli, imperocchè l' anima, così ſanza ragione, come la ragionevole, nelle coſe nuove, e non uſate, ſpezialmente ſi diletta. Gli huomini dunque veggendo gli altri uccelli intorno volare al gufo, e alla civetta, e quegli con molto diſiderio ragguardare, penſarono ingegni, per li quali pigliaſſero quelli, li quali al gufo, e coccoveggia, rozzamente s' appreſſano. Non dunque gli nudriſcono, perchè gli altri uccelli pigliano, ma perchè, per la lor preſenza, piglino quegli, che gli vengono a vedere, con viſchio, con reti,

reti, o con altri ingegni. Vivono d' ogni carne, e maſſimamente di topi, e d' aſſiuoli: e quando ſaranno ben paſciuti, convenevolmente digiunano due dì, tre, e quattro: il gufo, alcuna volta, infino a otto dì non patiſce: e le femmine ſon migliori, che i maſchi, sì come ogni uccello rapace. La coccoveggia ſi tien meglio in buche, e in ſimili luoghi, che altrove; e ſe ben dimeſticata ſarà, ottimamente piglierà i topi nella caſa. Mangiano ancora lucertole, e rane, e ogni coſa, che abbia carne.

Come gli Uccelli con rete ſi pigliano.

CAP. XVII.

GLi Uccelli con reti ſi pigliano in molti modi. E un modo è, che ſi pigliano alla pantera, alla quale ſi pigliano anitre. Il modo è, che appreſſo ad alcun palude facci una foſſa di venti, o di venticinque braccia lunga, e quaſi dieci, o dodici braccia larga, e ancora maggior, ſe vorrai, e tanto concava, che v' abbia preſſo a una ſpanna d' acqua, e ſia da due capi lunga, e acuta, e dall' un canto ſia un foſſato, e nell' altro, alquanto dalla lungi, ſia una caſellina. Appreſſo della foſſa ſia, da ogni lato, ſpazii piani, tanto che vi cappia la rete, e poi ſi faccia ſiepi intorno intorno, acciocchè lupi, nè volpi, nè altri nocevoli animali vi poſſano entrare, e gli uccelli, in quel luogo ſtanti, cacciare. Nella predetta foſſa, appreſſo di dodici, o ſedici anitre dimeſtiche, il dì, e la notte vi dimorino di Verno, e ſaggina in buona quantità vi ſi gitti nell' acqua, per le dimeſtiche, e per le ſalvatiche, e ſieno le dimeſtiche alle ſalvatiche ſimili in colore. E allato alla ripa della foſſa ſi ficchino pali di quattro pertiche, che lievin

le reti. I pali delle reti ſi ficchino appreſſo degli ſpazi apparecchiati. E ſopra quella corda de' pali piccoli, tutta la rete ſi raccolga: e così quella rete cuopra gli ſtaggi, o vero baſtoni, che alzan la rete, e ſieno due reti grandi, poſte in ciaſcun capo, sì come reti ajuoli, i quali alcuni chiamano copertojo, le quali, quando ſi chiudono inſieme, in alto, ſi congiungono, a modo d' un comignolo di caſa di paglia. E il modo di quelle alzare è, che appreſſo della caſetta ſia una forca, con pertica, nel cui capo ſottile ſia annodata la fune della rete, e nel groſſo ſia una ceſta forte, e grande, ripiena di terra, che col ſuo peſo, quando vorrà, tirerà la rete, quaſi a modo d' una macchina: e quivi trarranno moltitudine d' anitre, che di notte per l' aria, volano, quando le dimeſtiche griderranno. E quando vene ſaranno ſceſe in gran quantità, chiuderai le reti. E con la pertica, percotendo lievemente le reti, tutte le ſalvatiche nel cocuzzolo della rete, ch' è nel ſopraddetto foſſato diſteſa, caccerai, e le dimeſtiche, che non temono, rimarranno nella pantera. E poi apirrai il capo del cocuzzolo, e agevolmente, co' denti, ſtrignendo loro il capo, l' anitre ucciderai, e così in un' ora, mille alle volte ſene prendono. Ed è un' altro ingegno, col quale ſi pigliano le grù, e i cigni, e ſtarne, e oche, il quale è cotale. Nelle ripe de' fiumi da ogni parte ſi pone un' arbore altiſſimo, o vero due, inſieme congiunti, acciocchè più lungo l' arbore ſia, e per tutto cavigliuoli, per poter ſalire: e nella ſommità una carrucoletta, nella quale ſi ponga la fune della rete, la cui lunghezza ſia ſecondo la larghezza del fiume, e ſecondo la diſtanzia degli arbori, e alta quanto ſon lunghi i legni, e tiriſi la rete ſopra 'l fiume: e dipoi gli huomini, inſino dalla lungi, vengano per la ghiaja del fiume: o-

gni

gni uccello, che troverranno, cacciando, i quali, volando, dallo ſplendor dell' acqua non ſi diſcoſterranno, infin che daranno nella rete: e allora ſi china la rete con le funi, e gli uccelli ſi pigliano. E queſto modo luogo non ha, ſe non quando ſarà nugolo, o nebbia, altrimenti gli uccelli levati, agevolmente ſi partirebbon del fiume. E un' altro ingegno, per lo quale ſpezialmente ſi pigliano oche, e ſtarne, il quale è cotale. Nel tempo del Verno, quando per lo gielo, e Sole, è polvere ne' campi delle biade; tendeſi nella biada, in un ſolco, la rete lunga, per quaranta braccia, o in quel torno, e larga quaſi quattro braccia, dopo terza, quando gli vuoi pigliare la ſera; o ver la ſera, quando gli vuoi pigliar la mattina. E queſta rete è ſimile a una parete, e ha due ſtaggi lunghi, come la metà della rete, e tendeſi con *duabus brachetis*, come la parete, e diſponſi, per modo, che per ſe ſi lievi agevolmente, imperocchè l' uomo non le potrebbe levare. E quando la rete, così tutta in terra ſarà fermata, ſi raccolga tutta ſopra la corda, e cuopraſi la corda, e gli ſtaggi, & *bracheta*, di polvere, o d' erba, e ſia in un foſſato, in luogo alquanto rimoſſo, dove l' huomo ſi naſconda, il qual la rete dovrà tirare. Nel luogo della rete ſieno due oche dimeſtiche, ſimiglianti alle ſalvatiche, perciocchè le ſalvatiche vengano più ſicuramente: e quando le ſalvatiche ſaranno diſceſe in alcuna parte del campo, dalla parte oppoſita vada il compagno, con un cappello in capo, e con un marrone, o altra coſa in mano, parli alcuna coſa, e paja, che lavori, altrimenti ſi fuggirebbono. E in queſto modo le conducono cautamente al luogo della rete, il che agevolmente ſi fa per tutto 'l campo, quantunque ſia grande, ſe queſto cautamente farà. E quando nella rete le vedrai, confidentemente parla al compagno,

e dì, che la rete tiri. Ma imperocchè queſto uccello è ſagaciſſimo, ti conviene al tutto guardare, che la mattina, al luogo della rete, non vadi, imperocchè incontanente ſen' avvedrebbono, e dalla rugiada, e dalla brina da' tuo' piè moſſa, e fuggirebbono. Ed imperò, quando tendi la ſera è neceſſaria queſta cautela, che quivi gli ſtaggi ponga, e che per tutta la notte gli laſci, ma quando vuoi pigliar la ſera, non è neceſſaria queſta cautela. La maggior parte queſta cautela non oſſervano, ed imperò rade volte ne pigliano, e ſolamente le giovani non malizioſe. Anch' è un' altro modo da pigliare anitre appreſſo l' acque, dov' è ſabbione, ed è la rete ſimile alla predetta, ma è piccola, e più ſpeſſa, e nel medeſimo modo ſi tende, e cuopreſi di ſabbione: e 'l luogo del guardiano ſia coperto d' alcuna coſa, e poi di ſabbione, e abbia un piccol foro, donde veder poſſa: e guardiſi, che per lo foro non mandi il fiato, quando nel luogo ſon gli uccelli. Quì non ſon zimbelli neceſſarj, ma per tutto 'l Verno ſi ponga in quel luogo vinaccia, e ſaggina, acciocchè comincino a uſare il luogo gli uccelli. E quando vi ſaranno avvezzi, tendi la rete, e potrai il luogo guardare, e la via dell' entramento con lunga foſſa cavare, e cuoprila, come con ſagginali, o con altra coſa, e gittavi ſu del ſabbione. La detta rete, o ſimile a quella, più fitta, potrai tendere in aje ottimamente, o in altri luoghi, a pigliar colombi, pernici, corbi, ghiandaje, allodole, e ogni uccel piccolo, che becchi. E potrai co- l' eſca fare, che quivi ſtar s' avvezzino, e poi la rete tendere, e 'l luogo di paglia coprire. E queſto ingegno puote aver luogo a tempo di nevi, e in ciaſcuno altro tempo. E ſarà l' eſca conveniente, ſpelda, fave, ſaggina, e loglio, e ſimili Con quella medeſima rete, ſanza eſca, ſi potranno pigliar gli uccelli di Ste,

te, quando nel tempo del gran ſecco, tenderai la rete preſſo ad acque. Anche è un' altro ingegno, per lo quale ſi pigliano con reti uccelli di diverſe generazioni, e maſſimamente colombi, e tortole, e alcuni altri uccelli di mezzana grandezza:, e quaſi tutti uccelli piccoli, e ſparvieri, e quaſi tutti uccelli rapaci, e 'l modo ſi è. Che due reti aſſai lunghe, e alte, che da tutte genti ſon conoſciute, che volgarmente ſi chiaman pareti, e tendonſi in prati, ed in vie, ed in campi, e preſſo ad acque, di lungi l' una dall' altra, quanta è la lor larghezza, delle quali ciaſcuna ha due mazze, che le lievano, quando la comune fune ſi tira. La cui lunghezza è, ſecondo la larghezza delle reti, e il capo di ciaſcuna ſi ferma in terra, con piccol palo, e hanno dall' un capo una fune comune, la quale ſi lega a un certo palo comune, fitto in terra. Dall' altro capo hanno un' altra fune, che arriva infino al luogo dell' uccellatore, coperta con certi rami. Queſte reti, per colombi, e altri uccelli grandi ſon rade, e per li piccoli ſon ſottili, e ſpeſſe. Le predette reti, quando ſono in terra fitte, giacciono in terra l' una contr' all' altra, e quando la fune ſi tira, ſi congiungono, e cuopron gli uccelli, che ſono in quel mezzo. E in queſto ſpazio ſi tengono colombi, e tortole, alcuni accecati, o vero alcuni accigliati, che niente veggano, e con filo legati. E pe' piccoli uccelli vi ſi ponga una civetta, alla qual vedere, traggono volentieri. O vero ſi tengano quivi uccelli piccoli, con filo legati, a' quali altri piccoli vengono: e alcuna volta vi diſcendono ſparvieri, e falconi. L' uccellator mai aſpettar non dee, che alcuno uccello, che venga, in terra ſi ponga, ma quando ſarà preſſo, tiri la fune, e abbatta in terra l' uccello, e piglilo.

D' al-

D' altre reti, e ajuoli.

CAP. XVIII.

ED è un' altra generazion di reti, con la qual ſi pigliano molte generazion d' uccelli, e maſſimamente quando la terra è coperta di neve, che comunemente è chiamata ajuolo, ch' è di due reti, non molto grandi, ma ſpeſſe e forti, che in ciaſcun capo ſi congiungono, e ſi ficcano in terra, dilungate dalla parte di mezzo, ed hanno quattro mazzuole, con le quali ſi lievano in alto, nè ſi chinano a terra, quando ſi tira la corda, ma ſtanno alte, congiunte inſieme, a modo d' una capanna, e la rete, e le funi, e le mazze ſi cuoprono con iſtrame, o paglia, e nel mezzo ſi mettono granella, che piacciono agli uccelli, che ſi ſperi, che vi vengano. E quando l' uccellator s' avvedrà quivi eſſer moltitudine d' uccelli, ſegretamente entri in una piccola capannetta ben chiuſa, la quale far vi ſi convien proſſimana, e ſubitamente tiri la fune, e fortemente a un palo, che dentro eſſer dee, l' annodi, e gli uccelli ſi pigli. E con queſto ingegno ſi piglia agevolmente nibbj, aguglie, e tutti uccelli, che ſi paſcon di beſtie morte, ſe una carogna, o un pezzo d' eſſa ſi ponga nel mezzo della rete, e ancora ſi piglierà le volpi, ſe vi ſi metta una gallina. Ma queſta rete per aguglie e per uccelli groſſi vuole eſſer ben forte.

Altre reti.

CAP. XIX.

SOno altre reti, che ſi chiamano ragne, molto ſottili, sì che nell' aria appena ſi veggono, con le quali ſi pigliano molti uccelli, e tendonſi ritte in aria, legate a due pertiche, in luogo donde gli uccelli ſoglion paſſare. E ancora ſparvieri a queſte agevolmente ſi pigliano. Similmente i falconi, quando appreſſo ſi tenga un colombo, e in quel medeſimo modo tutti uccelli rapaci. E ſono ragne di due generazioni: alcuna è ſemplice, ed alle verghe sì lieve s' acconcia, che quando ſi tocca, cade, e l' uccello involge. L' altra ſi ha tre panni, quello del mezzo grande, e molto fitto, quelli di fuori ſon minori, e radi, e quando è legata alle pertiche, per uccellare, e ben tirata, quelle di fuori ſtanno molto diſteſe, e quella del mezzo molto lenta, e quella lentezza ſi raccoglie ſu tra le due di fuori, e quando l' uccello li ſopra, volando, vi percuote, trapaſſa amendue le ade, e nella mezzana s' avvolge, ed in quella, qua- in un ſacco, pende.

Altre reti.

CAP. XX.

Ono altre reti, con le quali ſi prendono pernici, che ſono lunghe, e ſtrette, e nel mezzo hanno coda, a modo di ſacco, e quando l' uccellatore lla il dì con eſſe, ha uno panno roſſo, con ver- formato a modo di ſcudo, e quello porta in- a ſe, andando per lo campo, e per due buchi

guar-

guarda e cerca, e quando le vede, tende loro le reti intorno, con alcuni pali fitti, annodati alla fine della rete, e la codazza, con cerchielli aperti, ſtende, e diſteſe le reti, va innanzi con lo ſcudo verſo le pernici, e nella coda delle reti, a poco a poco, le pigne, non ſolo con paura, ma co' piè, ſe fia di biſogno. Quegli, che la notte uccella, la ſera cerca, dove la notte ſi ripoſano, e quando è ben notte oſcura, a quel medeſimo luogo, con lume, ritorna, e 'l lume con un vaſo così acconcio, che non ſia veduto, ed egli vegga appreſſo di ſe un buon pezzo di terreno, e vada per un ſolco del campo, e per l' altro torni in quel luogo, nel quale laſciò le pernici, e quando le vede, sì le cuopra con una rete, la quale hae, aperta in capo della pertica, formata a modo, come ſi richiede a queſto fatto: e ſe ha la predetta rete, la può tendere intorno a loro, e quelle cacciare, e tutte le piglierà.

Altre reti.

CAP. XXI.

È Un' altra rete, che erpicatojo è chiamata, aſſai grande, con la quale ſi prendono le pernici, quaglie, a fagiani, e alcuni altri uccelli, con ajuto d' alcun catello, a queſte coſe ammaeſtrato, il quale gli uccelli cerchi: i quali quando gli truova, ſta, e non va a loro, acciocchè non le cacci: ma l' uccellator ſuo Signore indietro ragguarda, e la coda muove, in tal modo, che l' uccellator conoſce, che poco innanzi ſieno gli uccelli. Allora egli, e 'l compagno la rete traggono, e gli uccelli, e 'l cane cuoprono, e così ſi pigliano. E ancora un' altra piccola rete adattata al capo d' una pertica, sì che ſtia a-

per-

perta, la qual s' adopera da un ſolo uccellatore, e ſolo col quagliere alle quaglie, il ſuon del quale è in tutto ſimile alla voce della quaglia femmina: per lo qual ſuono i maſchi s' accoſtano ardentemente vicino all' uccellatore, ed egli allora gli cuopre, e piglia.

De' lacciuoli da pigliargli.

CAP. XXII.

FAſſi lacciuolo, per lo quale agevolmente ſi pigliano gli uccelli, che vivon di ratto, in queſto modo. Nel luogo, dove preſſo dimorano gli uccelli rapaci, o vero donde paſſano, ſi ficca fortemenre da ogni parte un' archetto molto piegato, preſſo al quale, da una parte ſi ferma una verga, nella cui feſſura ſi ficca una coda di topo, o rana, o altro pezzuol di carne: e dall' altra parte fortemente in terra ſi ficca pertica, avente in capo un lacciuolo, e una piccola corda, con un fuſcello, per lo quale la pertica piegata ſi ferma all' archetto, e alla piccola fenditura, che ſi fa in capo della verga, che tiene il topo: e 'l lacciuolo ſi ſtende intorno al topo, o alla carne. E quando l' uccello torrà il topo, o altra coſa poſtavi, acciocchè ne la porti, tocca la pertica: tocca, ſi ſcioglie dall' archetto con l' ucello rapace, e l' uccello rimane appicato per li piedi. Anche ſi fanno molti lacci delle ſetole del cavallo, in una funicella della detta materia teſſuta, che ſi tendono ne' ſolchi del gramo, o ver d' altra biada. E ponſi la detta fune alta da terra, quanto l' uccello è alto, o poco più, acconcia col laccio aperto, e piegato sì, che l' uccel, che paſſa, meſſovi entro il capo, ſi pigli

per lo collo. E in queſto modo ſi pigliano le pernici ne' campi, e le quaglie, e i fagiani negli andamenti de' boſchi, per li quali paſſano: e gli uccelli d' acqua ſi prendon pure in quel medeſimo modo, quando preſſo all' acqua, onde paſſano, cotali lacci ſi tendono. Ancora i colombi, e molti altri uccelli ſi prendono con eſſi, quando covano, o hanno i pippioni, ſe intorno al nidio loro ſi tende.

Da pigliare i Colombi.

CAP. XXIII.

ANche nelle fave, e ne' fagiuoli ſeminati ſi prendono colombi, e tortole, con piccoli lacciuoli, che volgarmente ſi chiamano ſcalelle. Di queſti lacciuoli, il modo è queſto. Che ne' capi d' un piccolo baſtoncello, o vero melegario, di lunghezza d' un ſommeſſo, ſi ficcano due ſottiliſſime verghette, alte una ſpanna, e nel mezzo ſi ficca una ſpina, o vero pruno lungo due, o tre dita. E queſta ſcaletta s' appoggi alla ripa del ſolco, dove ſia un poco cavato, in tal modo, che la ſpina giaccia in terra nella foſſa, e le verghe ſieno di ſopra, ed a quella ſi ponga il laccio appiccato ad un paletto fitto in terra, il quale aperto lievemente ſi rimuova dalle verghe: ſia tenuto da quelle, e nella ſpina ſi ficchi il fagiuolo, o ver la fava, molle, ſolamente un granello: il quale quando l' uccello col becco prenderà, nell' alzare il capo, il laccio gli cadrà in ſul collo, e la ſcaletta co' virgulti, la quale l' uccello ſentendo, ſpaventato, il capo, e 'l collo tirerà, e in queſto modo rimarrà preſo.

Come

Come gli uccelli ſi pigliano col viſchio.

CAP. XXIV.

Li uccelli ſi prendono col viſchio, o vero pa-
nia, in molti modi. Un modo è, che s' im-
iano verghe ſottiliſſime d' olmo, dove altri vinchi
ſi truovino, le quali ſieno piccole, o vero lun-
, ſecondo la grandezza dell' uccello, per cui
mpania. Ma prima ſi dee temperar la pania, sì
ſia ben tegnente, in queſto modo. Laviſi ben
acqua temperata calda, aprendola con le mani
nate, e nettandola ben da' bruſcoli, e poi vi ſi
ſcoli un poco d' olio d' uliva, acciò non ſia sì
a, che alle penne dell' uccel non poſſa appiccar-
la qual coſa fatta, s' appicchi alle verghe in tal
do, che ciaſcuna verga ſia intorno intorno involle due parti, e la terza ſia ſanza viſchio rimasì che toccar ſi poſſan con mano. Ma ſe 'l tem-
ſarà sì freddo, che la pania ghiacci, temperiſi
olio di noce. E queſte verghe piccole impate ſi ficchino lievemente nelle verghe de' palmo-
, che ſon pertiche grandi di rami d' arbori ver-
, e maſſimamente di quercia, aventi nel capo ſuiore quattro, o cinque verghe un poco elevate,
le quali ſi ficcano le verghe ſottiliſſime impaniate.
quando quel palmon ſarà ben fornito di verghe
paniate, ſi ficca in terra, in una foſſatella fat-
, acconcia in modo d' arbore diritta, e intorno
uella ſi ficcano rami d' arbori, alli quali s' apcano gabbie, nelle quali ſieno molti diverſi ucli ſpartiti, che cantino: e gli uccelli, che volan
: l' aria chiamano, e li chiamati ſi pongono ſopra
detto palmone impaniato, e tocchi dalla pania,
giono in terra, e ſon preſi.

Ancora con viſchio.

CAP. XXV.

ANche con grandi verghe inviſchiate ſi prendono di molti grandi uccelli, e maſſimamente corbi, e cornacchie, con ajuto d' un gufo, in queſto modo. Ne' luoghi, dove ſtare, o ver paſſar ſogliono, tagliſi ne' rami alcuno arbore, che da altri arbori molto ſia di lungi, ma alcuni rami vi ſi laſcino rimondi di foglie, o vero alcune pertiche vi ſi pongano ſopra quelle, e in queſte ſi ficcan lievemente le verghette grandi inviſchiate: e 'l gufo ſi ponga in terra, in luogo un poco alterello, sì che dagli uccelli meglio ſia veduto, che volano. Al quale, quando gli uccelli il veggono, volano intorno, e per lo volare, laſſi, ſopra l' arbore impaniato ſi pongono, e così in terra rovinano, i quali l' uccellatore con una pertica gli perſeguita, e uccidegli, imperocchè, ſe con mano gli voleſſe pigliare, sì l' offenderebbono col becco.

Del pigliar gli Sparvieri con viſchio.

CAP. XXVI.

ANche col viſchio ſi pigliano Sparvieri, Falconi, e uccelli rapaci, in queſto modo. Ficchiſi in terra due, o tre verghe impaniate, un poco di lungi l' una dall' altra, e piegate l' una contr' all' altra: e in mezzo di lor ſi leghi un' uccello, sì come colombo, o pollo, o carne, o topo, per li nibbj, o altri uccelli rapaci, che appetiſcono tali coſe: alle quali coſe, quando verranno, ſien preſi.

Come

Come ſi pigliano le Paſſere al viſchio.

CAP. XXVII.

ANche ſi pigliano col viſchio le paſſere, e tutti uccelli piccoli, o vero grandi, ſe le verghe inviſchiate ſi pongano, dove gli uccelli ſi paſcono, o ſi raunano. Anche ſi pigliano con funi impaniate i rigogoli, quando a' fichi vengono, o all' uve, e tutti altri uccelli, che imbolano i frutti, ſe le predette funicelle dinanzi s' acconcino a' fichi, o agli altri frutti maturi, dove venir ſogliono. Ancora con funicelle lunghe impaniate, ſi pigliano ſtornelli, che molti inſieme raunati volano, quando ſia alcuno ſtornello, al cui piede ſi leghi una corda impaniata, e in mano ſi tiene, e laſciſi, quando la ſchiera giugne preſſo, allora con la corda laſciato ſene va, e con eſſa ſtrettamente vola, e molti toccan la corda, e s' impaniano, e inſieme con lui a terra rovinano. Ancora con viſchio ſi pigliano anitre, e ſimiglianti uccelli aquatici, quando s' impania una fune di giunchi, de' quali ſi fanno le ſtuoje, e poni la ſera nel lago, o in altro luogo, dove i detti uccelli ſogliono ſtare: e quando la notte nuotano, percuotono nella fune in ſu l' acqua teſa, e poi la mattina ſi truovano impaniati, e piglianſi: ma convienſi, che la pania ſia temperata per modo, che ſi difenda dall' acqua.

Come ſi pigliano col baleſtro.

CAP. XXVIII.

COme gli uccelli ſi prendano con baleſtro, e con arco è aſſai manifeſto a tutti quelli, che ſaetta-

no

no dovunque ſieno, o in terra, o in arbore. Ma in ciò ſon da oſſervar certe cautele, non ad ognuno manifeſte, delle quali l'una è. Che 'l baleſtratore, che vuol l' oche, o altri uccelli grandi ſaettare, deve aver ſaette biforcate dalla parte anteriore, in ciaſcuna parte acute, che l' alie, che toccano, o 'l collo, taglino, imperocchè la comune percoſſa, o foro della ſaetta, non offenderebbe l' uccello in tanto, che rimaneſſe quivi, ma, ſedito, ſen' andrebbe: ma finalmente, ſedito, altrove ſi morrebbe. Anche, quando ſaetta, dee guardare non alla prima, nè all' ultima, ma a una di quelle del mezzo, acciocchè ſe la ſaetta va, o più qua, o più là, come ſpeſſo avviene, che la prima, o l' ultima feriſca, acciocchè invano non ſaetti. Ancora chi vuole in arbore ſaettare i colombi, o i pippioni, con materozzoli, que' materozzoli debbono eſſer di pari peſo: e quando vuol ſaettare, dee porre il piede in luogo fermo, e ragguardare il luogo, dov' è il colombo, o altro uccello, e allora baleſtrare: e ſe percuote, ha quel che avere intende, altrimenti il materozzolo rinvenir non potrebbe. Ma quello può agevolmente ritrovare, ſe a quel medeſimo luogo vada, dov' era quando ſaettò, e per quel medeſimo luogo tragga un' altro del medeſimo peſo, e per ſe, o per altri vegga dove cade, e quivi molto appreſſo troverrà quello, che avea perduto. Ancora quelli che con baleſtra, o arco vuol ſaettare, dee la mano manca tener fermiſſima, ſe dirittiſſimamente vuol ſaettare: ed è di neceſſità, che abbia baleſtro, o arco ottimo, e ſaette dirittiſſime. Ma colui, che vuol ſaettar con ſaeppolo, o arco da pallottole, dee aver le pallottole d' ugual peſo, e ben ritonde. Anche ſi pigliano in certi altri modi: un modo è breviſello con la civetta, con la quale ſi pigliano tut-

ıtti piccoli uccelli, il qual modo quaſi a tutti no-
› è. Ma è da ſapere, che in queſto modo pigliar
può, non ſolamente con la civetta, ma ancora
on un capo di gatta, imperocchè gli uccelli a quel
engono. Ancora non ſolamente con breviſello, che
i due verghe ſi fa, o vero con una monda ver-
a inviſchiata. Anche non ſolo alle verdi ſiepi, co-
ıe comunemente ſi fa, ma ancora in qualunque
arte della via, o del campo, ſe l' uccellator porti
›pra ſe lieve ſtrumento di molte frondi, con le qua'
poſſa naſcondere: e non è di neceſſità gli uc-
elli commuovere, ſe non con ſolo ſuono di foglie
' arbori, o di rami, sì come comunemente ſi fa:
ancora con ſolo ſuono di ſeme di papaveri in-
hiuſo ne' ſuo' gambi, o in altra coſa ſimile, e
›nvenirgli, e chiamargli ſi poſſono, e con qualun-
ue ſtrane, ed inuſitate voci s' allettano, imperoc-
ıè ſi maraviglian di quelle. Anche ſi pigliano a
ırnuolo; e queſto i contadini uſano nelle notti
olto oſcure. Hanno una fiaccola, la quale un por-
chinata, preſſo alle ſiepi verdi, nelle quali dor-
›ono gli uccelli, i quali, quando ſi deſtano, ven-
›no allo ſplendor del fuoco, e due altri con due
ıazzuole, che hanno da capo, a modo di paletta,
ſſuta di vinchi, gli ammazzano. Piglianſi ancora
: paſſere, e i paſſerotti ſpezialmente, che ſon men
gaci, con mano, o vero con bertovello, il qua-
: è una gabbia di vinchi, fatta, donde uſcir non
ınno. Anche ſi prendono gli uccelli, ne' fori del-
e colombaje, con una dimeſtica donnola, nel fo-
› meſſa. Anche ſi pigliano con ceſta, o vero pia-
rella, maſſimamente nel tempo delle nevi, accon-
a in modo, che quando entrano, toccando lo 'n-
egno, rimangano coperti: ſotto alle quali ſi dee
ıetter granella da beccare di molte ragioni, fuor
del-

delle quali ſi pongano a modo d' un filo, sì che quando le truovano, ſeguitando, entrino ſotto la ceſta. Anche con iſcarpello ſi pigliano le porzane nelle cannoſe valli dove dimorano. E lo ſcarpello uno ſtrumento fatto con due archi molto piegati, poco di lungi l' uno dall' altro, intra i quali, un poco poi, ſi pone frutto d' erba coca, ſimile alle ciriege, il quale, quando prender vogliono, per lo collo ſi ſtringono. La forma di queſto ingegno è ſimile di molti altri: non ſi può così apertamente deſcrivere, che pienamente s' intenda, sì come, veggendola, ſi conoſce. Anche ſi prendono col cubattolo, al tempo delle nevi, il quale è uno ſtrumento fatto di poche verghe, dentro concavo, e nella parte di fuori acuto, avente uno uſciuolo, il quale giace in terra, coperto di paglia, che ſi lieva con un vimine fitto in terra, e di dietro percuote l' uccello, che entra all' eſca, la quale è dentro, e non può averſi d' altronde, imperocchè intorno intorno è chiuſo di terra. Anche ſi pigliano le cornacchie con un dilettevole ingegno, cioè. Che di loro ſen' ha una, e legaſele l' ali con due piccoli cavigliuoli, e ponſi a roveſcio in terra, ed ella fortemente grida, e sforzaſi di fuggire, e l' altre proſſimane corrono, volendo quella ajutare, delle quali una col becco, e con gli unghioni piglia, e fortemente la tiene, sì che pigliar la puoi, e in queſto modo ſi pigliano delle gazze. Anche ſi dice che gli uccelli, che becchino grano, o vero miglio, che macerandolo in feccia di buon vino, di cicuta, e ſeccatolo, dandolo loro a beccare ſubito innebriano, e non poſſon volare, e ſi poſſon pigliar con mano.

el prender le beſtie, e le fiere, e prima come ſi prendan le lepri co' cani.

CAP. XXIX.

E Lepri ſpezialmente ſi prendono con cani, ma per trovarle, biſogna' cani chiamati ſegugi, o vero racchetti, i quali, quanto più ſottile odorato hanno, nto miglior ſono. Anche ſon neceſſarj cani al cor- r molto leggieri, che quelle perſeguitino, e pigli- , i quali tutti a queſto s' ammaeſtrano, e a quel- pigliar s' inducono, quando delle preſe, alcuna ſa, ſe ne dà loro a mangiare. Da' quali anche ſi gliano cavriuoli, e alcuna volta cervi, maſſimamen- con ajuto di reti grandi, poſte ne' luoghi, do- ſi fugano. Anche ſi prendono da loro le volpi, vegnache ſieno in fuga molto ſagaci. Anche i nigli, quando ſi truovan rimoſſi dalle lor cave. nche con cani ſi pigliano porci ſalvatichi, e lupi, a con ajuto de' cacciatori, imperocchè rade volte li preſumono appreſſarſi a quelli, ſe non ſono ma- ini fortiſſimi, e audaci. Ma a pigliare porci ſalva- chi, di neceſſità ſono ſpiedi forti, con ferro acu- , e in mezzo una crocetta: i quali i cacciatori, edendo venire il porco adirato, appoggiano, e fer- ano in terra, tenendo il ferro contra 'l porco, ne da quello, fedito, non ſi può inſino al cac- atore appreſſare: e un picciol cagnuolo, a ciò nmaeſtrato, lo ſeguiti, e così da' cani s' uccide, da' cacciatori. Anche ſi pigliano i cervi, quando all' huomo fediti con ſaetta, o palo, fuggono: e n picciol catello, a queſto ammaeſtrato, per la via el ſangue uſcente, il perſeguita tanto, che da quel

ello mezzo vivo, o morto ſi truova. Anche ga
ni ſi truovano, e pigliano gli ſpinoſi, e alcuni
tri animali.

Del pigliare i Cervi.

CAP. XXX.

COn le reti ſi pigliano i cervi, com' è detto, e le volpi, come di ſopra ſi diſſe, quando della rete trattammo, che dalle genti è chiamata ajuolo. Le lepri anche agevolmente, con le reti ſi piglierebbono, ſe in quelle entraſſono, sì come molte altre fiere.

Come ſi pigliano i Lioni.

CAP. XXXI.

COn lacci ſi pigliano alcuna volta i lioni, e le volpi, e le lepri, quando per alcuni foran[illegible]i ſogliono entrare in luoghi chiuſi. Ma queſto ſi fa in due modi, l' uno, che il lacciuolo ſia annodato [illegible]d alcuna pertica piegata sì forte, che la fiera preſa, per lo collo, ſi lievi da terra, e rimanga impiccata. L' altro, che preſſo al laccio ſia un forte cannello, ſtrignente il laccio, con che è preſa la fiera, e i[illegible] pediſcala, che non poſſa rodere il laccio.

Del pigliar Lupi, e Volpi.

CAP. XXXII.

VOlpi, e lupi maſſimamente ſi pigliano con [illegible]a gliuola di ferro, che intorno a ſe hae molti ram-

ımponi aguzzati: ed eglino hanno intorno ad eſſe un' nello, preſſo alluogo, ove annodati ſi volgono, al uale s' annoda un pezzo di carne, e ogni coſa s' oculta, fuor che la carne, e giacciono in terra ferme: quando il lupo tira la carne co' denti, l' anello ſi eva in alto, o racchiude i ramponi intorno al apo del lupo, il quale, quanto più tira, credeno fuggire, con eſſa più forte è ſtretto, e tenuo. Anche ſi fanno altre tagliuole, con le quali eneralmente ſi poſſono pigliar tutte le beſtie per li iedi, e per le gambe, e tendonſi occultamente e' luoghi, dove paſſano, le quali ſon di cotal fiura, o forma, che ſe non veggendole, intender poſſono. Ed imperò que' che tender le vuole, eggale da quelli, che l' uſano, sì come veder la olli io.

Come ſi piglino alle foſſe.

CAP. XXXIII.

NElle foſſe, in queſto modo, maſſimamente i lupi ſi pigliano. Faſſi una foſſa larga, sì coıe un gran pozzo, e tanta profonda, che quindi on poſſa uſcire. Queſta ſi cuopre d' un ritondo raticcio, che non tutta, ma quaſi tutta, cuopra ı foſſa, ma ſia raſente l' orlo, e ſotto il graticcio ı mezzo ſi lega una ſtanga più lunga, che 'l gracciо, e ritonda; e nel mezzo del graticcio ſi lea un' oca, o vero un' agnello, e cuopreſi tutto il ıogo di paglia: e 'l lupo venente, volendo pigliar oca, o l' agnello, cade nella foſſa col graticcio ıbitamente rivolto. Anche alla foſſa ſi prendono ıoltitudine di porci ſalvatichi, in queſto modo. Ne' ıoghi dove n' uſano molti, nel campo vi ſi ſemi-

molta ſaggina, e intorno al campo vi ſi fa una
te, e fonda ſiepe di vimini d' arbori, e da una
rte sì vi ſi laſcia una entrata aperta, e dirimpetto
a ſiepe abbattura ſi fa di fuori una foſſa, aſſai pro-
nda; quando la ſaggina è matura, vi vengono mol-
porci ſalvatichi, che entrano, per lo luogo eſpedi-
o. Allora al luogo venga quando vuole, ancora ſen-
za arme, e nel luogo dell' entramento dimori, e in
qualunque modo può, gridi, e faccia romore. I por-
ci ſpaventati, non trovando donde poſſano uſcire, ſe
non per la ſiepe abbattuta, quindi ſi gittano, e tutti
caggiono nella foſſa, la qual veder non poſſono, ſtan-
do dentro. Ancora per lupi, lepri, volpi, e tutte al-
tre fiere, e cani, e porci, che guaſtin vigne, faſſi
una foſſa in queſto modo. Caviſi larga due ſpanne,
e lunga tre, o quattro piedi, e profonda da ſei, o
ſette, o otto piedi, con iſponde pulite, e diritte, in
terra ſoda, e dalle rovine, con muro, guardata, ec
in luogo, dove uſati ſono ſpeſſo paſſare; queſta
cuopra prima attraverſo di groſſe erbe ſecche, e p
di ſottiliſſima terra: e ſe l' erba non ſoſtenga la te
ra, pongaſi di ſotto due baſtoncelli ſottiliſſimi att
verſo, e che agevolmente ſi rompano, e l' erba,
lo lungo, sì che nel mezzo s' aggiunga. E ſe
puoi, o non vuoi farla così profonda, poni intc
intorno a quella ſtanghe, o vero aſſicelle ſtr
che abbiano molti cavigliuoli, o vero piccoli
fitti, e inchinati nella foſſa, o verſo la part
mezzo, un poco piegati, nella quale, rinchi
beſtia, quando vorrà uſcir fuori, col capo,
gli occhi in quella percuota: e offenderalla
do, che ſtarà cheta, ſanza volerne uſcire. E
rai, che muoja, poni nel fondo molti pali
ti, o molta acqua, e morravvi dentro. Anch
far la detta foſſa in qualunque viottolo, c

d' alcuna ribalta fatta di vimini, fermata ſopra una ſtanghetta ritonda, che agevolmente ſi volga, in ciaſcun capo, con uno uncino fortemente fitto in terra, nel qual ſi volga. E queſta ribalta ſia dall' un capo ferma, dilungi dalla foſſa un ſommeſſo, nell' altra parte: ne' canti, e nel mezzo ſieno appiccate pietre peſanti. Queſta ſtia rilevata, quaſi ritta, con una forca, la cui parte di ſotto ſia ſur' un baſtoncello piccolo, e ſia nel mezzo della foſſa attraverſo, ſopra un piccolo palicciuolo, da ogni capo, che ſia fitto nella ripa della foſſa, nella parte di ſopra: e in ſu queſto baſtoncello ſi ponga una verghetta, per lo lungo della foſſa, che ſoſtenga l' erba, e la terra ſolamente, e dalla beſtia, preſſa, diſcenda, e 'l baſtone, con la forca, e ribalta, faccia cadere. E queſta ribalta di dì ſtia ſopra la foſſa, sì che l' huomo, che vi paſſa, non vi caggia dentro. Se il cane, o 'l porco vi caggia, con una ſcaletta, con iſcaglioni d' aſſe, potrà cavarſene.

D' alcuni altri ordigni, co' quali ſi piglian le fiere.

CAP. XXXIV.

I Liofanti ſi pigliano in queſto modo. Concioſſiecoſa, ch' e' non abbiano ginocchia, non poſſon giacere, ed imperò, quando voglion dormire, sì s' appoggiano a grandiſſimi arbori, e s' addormentano. I cacciatori queſti arbori riſelgano: ma non affatto, sì che cader poſſano per ſe, ma appoggiandoſi i liofanti, aggiono: e quando rovinano, ſon morti da' cacciatori. Gli orſi ſi pigliano in queſto modo. L' huomo armato con arme di ferro il capo, e da ogni parte coperto, con un coltello acuto allato, s' appreſſa alla ſelva, o altro luogo dell' orſo: ed egli verſo l' huomo

mo armato ſi dirizza, e abbracciaſi con lui, e l' huomo con l' una mano, ſguainato il coltello, il luogo del cuore fora, e uccidelo. Le volpi nelle tane loro ſi prendono, in queſto modo. Hae il cacciatore un' alveo di pecchie, più lungo, che largo. Queſto da un capo è chiuſo con pochi fili di ferro, e dall' altro hae un' uſciuolo dentro dalla parte ſuperiore, ganghe-rato per modo, che ſi poſſa dentro alzare, e non uſcir fuora: e cadendo queſto uſciuolo, di ſopra alzato, ſi ferma, con un piccol fuſcello. Queſto ſtrumento ſi pone nella tana della volpe, quando ſi ſa, ch' ella v' è. E la parte, dond' è l' uſciuolo ſi pone dentro all' entrata della foſſa, e tutti gli altri entramenti da lato di fuor della foſſa, che ſogliono eſſer più, ſi chiudono. La volpe, volendo uſcire, entra nell' alveo, non penſando da' fili ſottili eſſere impedita, e così trae ſeco il fuſcello, e l' uſciuol ſi chiude, e tornando addietro, più fortemente è ſerrata, e ferma. Il cacciator, quando viene, ſe vuole, con un ferro acuto, l' uccide, o ſe vuole in pozzo, o in gran tino d' acqua porta l' alveo, e apre ſopr' eſſo, e la fa rovinar nel detto pozzo, o in tino. I conigli ſi prendon così. Il cacciator faccendo ſuono, o ſtrepito, gli fa fuggir nelle ſue cave; ed imperocchè ſon pauroſi, agevolmente fuggono alle lor foſſe, acciocchè quivi ſtieno ſicuri. E 'l cacciatore pone allora una reticella alla buca, ben fitta in terra, e per l' altro buco mette un' animal domeſtico, il qual ſi chiama furetto, e la bocca ha chiuſa con un frenello, acciocchè aprir non la poſſa, e i conigli non prenda, o mangi, e poi non voleſſe uſcir fuori. Queſto furetto è poco maggior, ch' una donnola, ed è de' conigli proprio nimico: e così tutti i conigli fuor caccia, e così, uſcendo, entrano nella rete, e ſon preſi.

Come

Come ſi pigliano i Topi.

CAP. XXXV.

I Topi ſi pigliano, e uccidono in molti modi. Uno modo è con gatte dimeſtiche, che ſi tengono in caſa. L' altro modo è, con trappole, che ſi fanno di piccol legno cavato, nel qual cade un' altro legno piccolo grave, e tienſi ſoſpeſo con un piccolo fuſcello, ſotto 'l quale ſi pone un poco di cotenna di porco: e quando 'l topo la piglia, ſcocca, e cade addoſſo al topo. Ma queſto modo è sì conoſciuto da tutti, che non biſogna troppo ſpiegarlo. Anche ſi pigliano con un' aſſe levata, e ſoſtenuta da un piccol fuſcello, pigliando l' eſca, ſcocca l' aſſe, e muore il topo. E ancora è un' altro modo. Quando in un nodo di canna groſſa ſi fa da capo un' archetto con corda, nella quale ſta un' ago grande, e nel mezzo della canna hae un foro, e dentro ſi pone la cotenna legata ad alcuna verghetta, e sì acconcia, che quando il topo, per lo foro, la cotenna muove, l' arco ſcocca, e l' ago fora il capo del topo, e tienlo. Ancora d' un altro modo. Prendaſi un vaſo, donde non poſſano uſcire, e facciaſi mezzo d' acqua, la cui ſuperficie ſi cuopre di ſpelda, che ſopraſtà all' acqua, la quale il topo, vedendo, e non l' acqua, diſcende in quella, e anniega. Anche un' altro modo, che il vaſo ſi cuopre d' una carta, e queſta in croce ſi taglia, e nel mezzo vi ſi mette una cotenna di porco, e 'l topo, volendo ire a quella, la carta ſi piega, e 'l topo dentro rovina, e affoga, ſe acqua vi fia, e ſanza acqua, in breve tempo ſi muor di fame, e la carta da ſe, per ſua natura ritorna al ſuo luogo, e in queſto modo molti ſene pigliano. Diceſi ancora dagli eſperti, che ſe i topi, nel vaſo, ſanza acqua cadenti, lungo tem-

)o viver ſi permettono, per molta fame coſtretti,
iangiano intra di loro. Il più poderoſo, divora
)iù vile: e ſe tanto ſi laſci, che rimanga il più for-
ſolo, e queſto ſi laſci andare, quantunque in qua-
nque parte ne truova, gli uccide, e manuca, impe-
)cchè v' è avvezzo, e con agevolezza gli piglia,
onciofiecoſachè da lui non fuggano. Anche s' ucci-
lono con riſagallo trito, meſcolato con farina, o con
cacio grattugiato, il qual volentieri rodono, e muo-
jono: ma vuolſi guardare, che non vi ſia acqua preſ-
ſo, perocchè, potendo bere, ſpeſſe volte campano.
Prendonſi ancora, ſe ſopra un vaſo, donde non poſſa-
no uſcire, ſi ponga un baſtoncello feſſo per mezzo,
cioè l' una metà per mezzo rotto, in modo, che ſe
ſoſtenga, ma non il topo, e una noce nel mezzo ſi
ponga, tratta dal guſcio, alla quale, quando va,
il baſtoncello rotto cade, e ſe acqua v' è, muore,
e affoga, o s' uccida ſe non ve n' è. Se ſotto la cir-
conferenza d' una ſcodella, una noce da una parte
rotta ſi ponga, e la rottura ragguardi dentro, in mo-
do, che quando la piglia, caggia la ſcodella, age-
volmente riman preſo. Modo migliore, da pigliare i
piccoli, e i grandi, è queſto. Prendaſi due aſſi ben
piane d' un braccio lunghe, e larghe un ſommeſſo, e
quelle congiugni, e ſieno diſtanti quattro dita, o po-
co meno nella parte infima, con due piccole aſſicelle
incaſtrate, da ciaſcun capo una, sì che di ſotto a lo-
ro ſia pari: e ſotto quelle conficca una carta di pe-
cora groſſa, tagliata nel mezzo attraverſo, ma preſ-
ſo al mezzo non confitta, e intanto riſtretta, che
poſſa intra l' aſſe levarſi, acciocchè ſe diſcendendo
ſi torceſſe, poſſa alla ſua forma riducerſi. Anche le
dette due aſſi di ſopra, ne' capi ſi congiungano, e
ſopra loro ſi tenga una aſſicella nel mezzo, avente
un chiovo ritorto, al qual s' appicchi un pezzuol di

co-

cotenna di porco, o vero, che non s'appicchi la detta cotenna, ma nel mezzo delle dette aſſi ſia appreſſo alla carta, e sì come una meſtola forata, acciocchè con la cotenna, agevolmente ſi rivolga. Queſto edificio ſi ponga ſopra a qualunque vaſo di terra, o vero di legno, onde i topi uſcir non poſſano: e ottimo è, che ſi ſotterri in una maſſa di grano, o d'altra biada, sì che i topi, quando enterranno, e quando s'appreſſeranno alla cotenna, rovinino, e la carta diſcendente ſi rilievi: e di qual ſi voglia coſa, a che s'accoſtino, fanno lo ſteſſo: nè le gatte, per quella ſtrettura potranno entrare.

Del pigliare i peſci, e prima, come ſi piglino con le reti.

CAP. XXXVI.

NEl Mare, appreſſo del piano lido, ſpezialiſſimamente ſi prendon di molti peſci, con la rete, la quale molti ſcorticatoria chiamano. Queſta rete è molto lunga, e aſſai ampia, e fitta, avente corda dall'un lato piombata, e dall'altro ſuverata, sì che poſſa nell'acqua ſteſa, e diritta ſtare. Queſta rete, con una navicella, infra 'l Mar ſi porta, laſciando a terra l'un capo, e ſempre alcuna particella di quella diſcenda nell'acqua. E quando i peſcatori ſaranno infra Mare, quanto la rete ſarà lunga; allora accerchiando con l'altro capo, ritornino alla riva: e alcuni di loro diſcendano in terra, col capo della rete, e uno nella navicella ritorni, fuori del circuito della rete, e gli altri in terra: e da ciaſcun capo tirin la rete in terra: e quello della nave ſtia a mezzo della rete, movendo l'acqua, acciocchè i peſci, intra la rete compreſi, vedendoſi dalla rete tirare a terra non ſaltin fuor della rete. E due peſcatori, da

ciaſcun capo, in terra ſtanti, traggano co' peſci tutta la rete alla riva. E ſpeſſe volte ne traggono molti piccolini, e grandi, e ſpeſſe volte de' piccoli pochi, o niuno, perchè in quel luogo non ven' aveva. Anche ſi prendono in Mare, con una rete ſottile, non molto grande, legata a due pertiche, che alcuni, ſtandoſi nella navicella, aperta, la tuffan nell' acqua, e poco ſtante, co' peſci, la lievano. Anche ſi pigliano ne' fiumi, e in tutte ſpazioſe acque, con rete, la quale alcuni chiamano traverſaria, che è compoſta di tre reti, che le due ſon groſſe, e rade, e quella del mezzo ſottile, e fitta, ed ha nell' un lato piombo, e nell' altro ſuveri: e ſe ſia molto lunga, abbia alcune zucche ſecche, acciocchè ſtia diritta nell' acqua. Queſta rete ſi fa lunga, e corta, ſecondo la larghezza dell' acqua: e tienſi nell' acqua per grande ſpazio, acciocchè, notando i peſci per l' acqua, percuotano nella rete: la qual rete rada paſſando, avvolgonſi di poi nella fitta, sì come gli uccelli nella ragna ſopraddetta. Anche ſi pigliano con rivali reti in poca acqua, e la rivale rete è piccola, e minuta, annodata con due mazze, le quali il peſcator tien con mano, e aperta, per l' acqua, la porta, e preſſo alla riva co' peſci racchiude. Anche ſi pigliano con giacchio, il quale è rete ſottile, e fitta, ed ha forma tonda: intorno alla circonferenza impiombato, e ravvolto hae nel comignolo una lunga fune: e queſta rete il peſcatore, ſopra 'l manco braccio tien chiuſa, e nell' acqua aperta la gitta: la quale ſubitamente al fondo diſcende, e tutti i peſci, che vi ſon ſotto, racchiude: e quelli, quando la trae con ſeco, racchiuſa, prende. Anche ſi piglian con la negoſſa, che è una rete a modo della rivale, ed è annodata a una pertica con due baſtoncelli atanti da una parte. Queſta rete, ſtando il peſcator fuor dell' acqua, la mette

ne'

ne' luoghi cheti, e co' peſci la lieva, e ſpeſſe volte ſanza eſſi. E alcuna volta, intorno a erba, e pruni, preſſo a terra, la mette, e con una pertica, percotendo nell' erba, i peſci occultati vi caccia dentro. Anche ſene pigliano molti in luoghi ſtretti di valli, con rete, la qual chiamano cogolaria, la qual rete è grande, forte, e fitta, ed ha entramento ritondo, e largo, e a poco a poco ſi riſtrigne infino alla coda, la quale è molto lunga, ed ha molti ricettacoli, ne' quali agevolmente entrano moltitudine di peſci, e tornar non poſſono. Queſta rete ſi pone con due groſſe pertiche nel detto luogo ſtretto, intorno al quale è da ogni parte forte chiuſura di legname, infino alla ripa, alla quale le dette pertiche s' annodano. Queſta rete il dì, e la notte ſi tien quivi nell' entramento, rivolta alla parte di ſopra: per queſto luogo al poſtutto, niuno peſce, che venga di ſopra vi può paſſare, che nella rete non rimanga, concioſſiecoſachè niun luogo vi ſia aperto. Diſcendono adunque tutti nella bocca aperta della rete: e poi nella coda ſtretta. Il peſcatore alcuna volta, interpoſti alquanti dì, va al ſopraddetto luogo, e la coda della rete trae nella nave, e aprela: e alcuna volta truova tanti peſci, e maſſimamente anguille, che ſono aggomitolate, concioſſiecoſachè d' amore ardano, o vero ſcardini, che adunati vanno, che a pena la navicella tener gli può: e tutte l' altre ſorte di peſci, che ſtanno in cotali acque, ſi pigliano in quella, ma non in ſimile quantità. Anche ſi pigliano nelle valli di molti peſci, ne' luoghi aperti, e profondi, dove ſpezialmente i grandi dimorano, con una rete, la quale chiamano *degagum*, la quale è lunga, e larga, e gittaſi nel fondo: e ſtraſcinaſi un pezzo, e poi ſi cava fuor con li peſci. Anche ſi pigliano in valli larghe, e non profonde, molti peſci di diverſe genera-

zioni, che ſi ritruovano in cotali acque, in queſto modo. Hanno i peſcatori gradelle, o vero gabbiuole, gran qantità, fatte di canne di paduli, con le quali chiudono grandi ſpazii delle valli, non profonde, con ajuto di pali, laſciate piccole aperture, in molti luoghi, alle quali pongono reti piccole ritonde, larghe in bocca, e la coda, co' ſuoi ricettacoli, ſtretta, nella quale poſſono entrare, e non uſcire. Queſte reti ſempre il dì, e la notte laſciano, e quaſi continuamente. La mattina le cavano con peſci, i quali, per li luoghi ſpazioſi, notando, ſperavan poter paſſare. Fannoſi ancora di queſte graticce ravvolte, sì che i peſci, che v' entran non ſanno uſcire: ma quindi ſi traggono, con una piccola rete, poſta in capo d' una pertica biforcuta.

Come ſi piglino i Peſci con ceſte, e altri ſtrumenti fatti di vinchi.

CAP. XXXVII.

I Peſci ſi pigliano con ceſte di vimini, che da capo ſon larghe mezzolanamente, e da piede ſtrette, le quali i peſcatori, ſtanti nell' acqua, per lo fondo, le menano a modo delle reti ripali: e alcuna volta cotali ceſte, ma più leggieri, ſi pongono ne' capi delle pertiche, e tiranſi per l' acqua torbida, ſtandoſi in terra, sì come di ſopra de' negoſſi abbiam detto. Anche di vinchi ſi fanno naſſe ritonde, e larghe, con l' entramento dentro ſtretto, e di fuori ampio, che 'l dì, e la notte, col peſo d' alcuna pietra, ſi laſciano nel fondo dell' acqua, e hanno alcuna vite, nella coda legata, con che ſi traggono: ma di due forme ſi fanno. L' una è, che di dentro ſia molto ampia, ritonda, nel cui fondo ſi pone creta mol-

molle, e granella, in quella inframmeſſe, alle quali entrano alcune generazion di peſci, per cagion di cibo, e quindi non ſanno uſcire. L' altra è tutta ſtretta, e lunga, ma nell' entramento mezzanamente aperta, e nel mezzo molto ſtretta: e poi è larga, e nella coda ſtrettiſſima, nella quale entrano, non per cagion di cibo, ma acciocchè quivi occultamente dimorino, e di niuna uſcir ſanno.

Come ſi piglino i Peſci con l' amo, e in altre guiſe.

CAP. XXXVIII.

CON l' amo ſi pigliano i Peſci, in tre modi. L' uno è, quando in quello ſi pone un piccol peſce vivo, col quale ſi pigliano i peſci rapaci, che inghiottiſcono l' amo col peſciuol vivo. Queſto amo ſi richiede, che ſia di rame, grande, e forte, con forte cordella, ravvolta di filo, appreſſo lui, acciocchè non poſſa roderſi: e la ſua corda s' annoda ad un faſciuolo *paneriatum*, e nell' acqua ſtante, con l' amo, e col peſciuol vivo ſi laſcia ſtar tutta notte. Il peſce preſo fuggir di lungi, od occultarſi dal faſciuolo è impedito, e così la mattina da' peſcatori è trovato. Il ſecondo modo. A una funicella di peli bianchi di ſetole di cavallo s' annoda un' amo, e quello, alla ſommità d' una verga ſottil, s' annoda, e intorno a quell' amo un cibo, che da' peſci maggiormente s' appetiſce, ſi ravvolge, che non ſi vegga l' amo, e poi ſi gitta nell' acqua, come manifeſto è a tutti. Ma in queſto da oſſervare è alcuna cautela, cioè. Che 'l peſcator ſappia, che eſca ciaſcuna generazion di peſci più appetiſca, in ciaſcun tempo dell' anno imperocchè quel medeſimo, ſecondo la varietà del tempo dell' anno, diverſi cibi addomanda. La

qual

al coſa ſi può ſapere, ſperando i peſci, e guatan-
nelle budella, che eſca v' è: e così diverſe eſche,
ta una, ora un' altra, ſecondo le ſtagioni pongono.
anche vale contr' alla malizia de' peſci, che l' eſca
ppiccata alle lenze non voglion prendere, s' egli hae
la verga, e la lenza ſanza amo, con la quale ſpeſſe
volte gitti, alla quale alcuni, men cauti, vengono, e
portannela: la qual coſa, quando molte volte avran-
no fatto, l' amo poi vi metta, eziandio i malizioſi
vi s' appreſſano ſicuramente. Il terzo modo ſi ſerva
nell' acque profonde: imperocchè in quelle l' amo con
mano ſi gitta, legato con lunga lenza, che abbia un
poco di piombo, per un braccio appreſſo all' amo, sì
che diſcenda al fondo, e quivi ſi tenga, e maſſimamen-
te in acque correnti, cotale lenza ſi tenga con mano,
appiccata al dito groſſo, da quel che ſia nella nave,
o vero ponte. E quando ſentirae il peſce pigliar l' a-
mo, fortemente tragga, prima, acciocchè ſi ficchi
nella ſua bocca, poi a poco a poco tragga tanto,
che quello pigli con mano, il quale ſarà radiſſime
volte piccolo, conciofſiecoſachè ſolamente i grandi di-
morino in fondo, avvegnachè alcuna volta diſcorrano,
per la mezzana, o ver di ſopra. Con gli ſpaderni ſi
pigliano, e maſſimamente tinche: e ſono tre agora di
rame ritorte, e inſieme legate, le quali, con alcune
corte funicelle ſi legano, e pongonſi a una fune, non
molto di lungi l' uno dall' altro. A queſti ſi pone co-
de di granchi, o lombrichi groſſi, e nell' acqua la ſe-
ra ſi gitti diſteſa, e la mattina le tinche preſe ſi tol-
gono. Con calcina viva ſi pigliano i peſci, s' ella ſi
mette in un ſacco, ed in acqua ſtante, in piccol luo-
go, rinchiuſa: e queſto ſacco da due nell' acqua, per
tutta la foſſa, ſi ſcuota: e per queſto tutti i peſci,
quaſi ciechi, verranno a galla, e con mano agevol-
mente ſi prendono. Anche ſi pigliano i groſſi peſci
con

con la fiocina in acque chiariſſime. E la fiocina uno ſtrumento di ferro, con molte punte, delle quali punte ciaſcuna hae una barbuccia, che ritenga: e ſono alquanto ſpartite tra loro: il quale il peſcatore hae in capo d' alcuna aſta di lancia, e va con eſſo chetamente in nave per l' acqua, e quando il peſce vede, fortemente il fiede, e confittolo, il tiene. E quello ſteſſo farebbe, chi ſteſſe in terra, e nell' acqua torbida, ſe ſi vedeſſe il peſce.

INCOMINCIA

L'

UNDECIMO LIBRO

Delle regole delle operazion della Villa, repetendo in brevità le materie trattate ne' Libri precedenti.

NE' Libri di ſopra diffuſamente è detto d' ogni operazion della Villa, ma imperocchè la memoria degli huomini è brieve, e delle coſe ſingulari a molti non baſta, imperò è paruto utile le materie de' trattati, che ſi poſſon generalmente eſprimere, ſecondo l' ordine del Libro, di conchiudere in brevi regole, sì che la ſola notizia delle più coſe s' abbia generalmente nella memoria.

Della Villa.

CAP. I.

GLi eſercizj della Villa richieggono fortezza d' abitatori, induſtria, e acconciamento d' operatori, ed imperò la ſanità del luogo ſpezialmente ſi dee cercare, e dell' aria, e del vento, e del ſito della terra: e la bontà dell' acqua dimoſtra il luogo abitevole, fecondo, e ſano. L' huomo ſavio, che dee comperare il podere, innanzi a ogni coſa, conſideri la ſalute del luogo, acciocchè, dopo il comperamento, e fattura di caſe, quando ſarà la pecunia ſpeſa, non ne ſeguiti toſtano pentimento, con detrimento delle perſone, per cattiva aria, o per danno della coſa familiare.

Dell'

Dell' aria.

CAP. II.

L'Aere è caldo, e umido, ſe niuna cagione ſtrana lo muterà. Quell' aere è buono, che non è putrefatto, e non ha eccellenza di caldo, nè d' altra inegualità, ma in tutte queſte coſe ſi truova eguale, o vero all' ugualità proſſimano. L' aere temperato, e chiaro, dà ſanità agli abitatori, e conſervagli, e le piante proporzionalmente megliorano, e fruttificano. Ma l' ineguale, e quello, che de' vapori de' laghi, e degli ſtagni, sì ſi conturba, adopera il contrario, e conturba l' animo, gli umori meſcola, e le piante corrompe. Ogni aria, che toſto s' affredda, quando 'l Sol tramonta, e toſto ſi ſcalda, quando ſi lieva, è ſottile: contraria, e converſo. L' aria peggior di tutte è quella, che 'l cuor coſtrigne, e la reſpirazione rende angoſcioſa. La ſalubrità dell' aria dichiarano i luoghi liberi dalle baſſe valli, e liberi nelle notti dalle nebbie, e gli ſani corpi degli abitanti.

De' venti.

CAP. III.

I Venti Meridionali, aſſolutamente conſiderati, ſon caldi, e umidi: i Settentrionali, freddi, e ſecchi: gli Orientali, e gli Occidentali, quaſi temperati. Ma in alcun luogo i Meridionali ſon freddi, quando dalla parte del Meriggio ſaranno monti nevoſi, e i Settentrionali caldi, quando paſſano per riarſi diſerti.

Dell' acqua .

CAP. IV.

L' Acqua è fredda, e umida, ſe alcuna cagione eſtrinſeca non la muta. L' acque delle fonti della terra libera, nella quale niuna dell' eſtrinſeche diſpoſizioni, o qualità ſopraſta, ſon di tutte altre migliori. L' acque petroſe ſon buone, e non impuzzoliſcono agevolmente, per terreſtre corruzione. L' acque de' fiumi correnti ſon dell' altre migliori, ſe ſopra terra puzzolente, o lacunoſa non paſſino: e quelle, che verſo Levante corrono, e molto dal ſuo principio s' allungano, ſono di tutte migliori. E quelle, che al Settentrione vanno, buone ſono, ma quelle, che al Meriggio, o al Ponente vanno, ſon ree, e maſſimamente, quando traggono venti Meridionali. L' acqua lodevole è, nella quale le coſe toſto ſi cuocono, e non ne rimane, nè odor, nè ſapor niuno. Dell' acque d' una medeſima diſpoſizione, quella, ch' è più lieve, miglior ſi giudica. La ſublimazione, e la diſtillazione, e la decozione, l' acque ree rettificano. Dell' acque, lodevoli ſono l' acque piovane, e maſſimamente quelle, che vengono co' tuoni di State, avvegnachè, per la loro ſottigliezza, ſi corrompano leggiermente. L' acque de' pozzi, e de' condotti, a comparazion dell' acque delle fonti, non ſon buone, e maſſimamente quelle, che paſſano per cannelle di piombo. L' acque peſſime ſon le lacunali, e paludali, e quelle, che tengono mignatte, e tutte quelle, alle quali ſi miſchia alcuna ſuſtanzia metallina, e le groſſe ſono de' ghiacci, e delle nevi. L' acqua, temperatamente fredda, a' ſani è miglior di tutte. L' appetito commuove, e fa lo ſtomaco forte: la calda il contrario adopera. L' acque ſalate fanno di-

dimagrare, e diſeccano: le torbide criano la pietra, e l'oppilazione. Se la bontà dell'acqua, o vero malizia, per ragione, non può diſcernerſi, guardiſi alla ſanità degli abitatori.

Delle qualità del paeſe.

CAP. V.

LA caldezza, e la freddezza del luogo, e la diſpoſizion dell'umidità, e della ſecchezza, l'altezza, e la baſſezza, l'aſſai acque, e le poche, la lor malizia, e bontà, la vicinanza de' monti, paduli, lacune, e del Mare, e ancora la diſpoſizion della terra, la quale ſia fangoſa, o umida, o metallina, neroſa, o petroſa, del ſito dimoſtra la qualità. Gli abitanti ne' luoghi caldi anneranſi le lor facce, e capelli, e ne' lor cuori ſon timidi, e toſto invecchiano. Ne' luoghi freddi ſon di maggiore ardire, e meglio ſmaltiſcono: e ſe 'l luogo è umido, ſaranno graſſi, carnoſi, teneri, e bianchi. Quegli, che dimorano ne' luoghi umidi, ſono di bella faccia, e vengono loro continue febbri, e quando s' eſercitano, toſto s' allaſſano. Ne' ſecchi ſi ſeccano i polmoni, e offuſcanſi i corpi. I dimoranti ne' luoghi alti abitabili, ſon ſani, e forti, e ſoſtengon molta fatica, e vivono lungamente: ne' luoghi baſſi, il contrario. Gli abitanti ne' luoghi pietroſi hanno l'aria di Verno molto fredda, e di State calda, e i corpi loro ſon molto forti, e piloſi: molto vegghiano, e ſono inobbedienti, e di ma' coſtumi. E' in loro in battaglia fortezza, e nell' arti ſollecitudine, e acutezza. La città ſcoperta dall' Oriente, e dall' oppoſita parte coperta, è ſana, e di buono aere: il contrario ſito abbiente, è inferma. L' abitudine degli abi-

tatori, ſecondo ſantà, e infertà, ſignificano le qualità del ſito.

Delle caſe.

CAP. VI.

LE caſe, e le tombe, e l' aje, e le corti, debbono eſſer fatte grandi nella villa, ſecondo le facultà del Signore, e quantità degli animali, i quali vi debbono eſſer nutriti, e de' frutti da portare a quelli. Sieno ſicure, e forti, con foſſi, mura, e ſpine, ſecondo la potenza del Signore, e l' opportunità del luogo, e ſicure da' ladri, e dagli aſſaſſini. Ne' guernimenti delle tombe non ſieno piantati arbori, che 'l guernimento non ſia guaſto, per la 'ngordigia de' frutti: e non ſia proccurato accreſcimento d' alcuni arbori, in cotal guernimento, ma tutti gli arbori ſien convertiti a fortezza di guernimento. La dilettazion de' Signori, addomanda, nelle ville, ſicurtà, e bellezza. I fondamenti delle caſe deono eſſer più larghi, che la parete, e profondi, infino alla terra ſoda, la quale, ſe venga meno, baſti la quarta parte di quello, che ſi fa aver meſſo ſotterra. La rena, la quale, ſtropicciata con mano, ſtridiſce, e la quale, ſparta in panno lino candido, non laſcia alcuna coſa di ſozzura, è buona a colui, il qual fa murare. In due parti di rena è da meſcolare una parte di calcina, e ſe ſaranno meſcolate igualmente, ſarà materia fortiſſima. Se nella rena del fiume metterai terza parte di terra creta, farà opera maraviglioſamente ſoda. I legni ſon buoni, per gli edificj, i quali ſon tagliati del meſe di Novembre, e di Dicembre, e maſſimamente ſe ſien tagliati, oltre alla midolla, e ſieno laſciati alquanti dì ſopra le radici. E quegli ſon molto durevoli, i quali ſono tagliati de' monti, dalla parte del mezzo dì.

De'

De' pozzi.

CAP. VII.

IL pozzo, ſe la fonte vien meno, ſi faccia in luogo convenevole, del meſe d' Agoſto, o di Settembre, rimoſſo da ogni letame, e palude: e quando l' acqua ſarà menata d' altronde, diligentemente debbono eſſer proccurati i ricettacoli dell' acqua, acciocchè la vena piccola faccia ſufficiente copia. Ove facciamo citerne, mettiamvi anguille, e peſci di fiume, i quali, per ſuo notamento, muovano l' acqua continuamente, e preſervin da corruzione. Dove uſiamo l' acque de' fiumi, ſicura coſa è aver piccole citerne, con ſabbione, il quale le purghi dalla terra, e rendale chiare.

Della preſenza del Signore.

CAP. VIII.

LA preſenza del Signore è frutto del campo: e quegli, il quale abbandona la vigna, è abbandonato da lei. La 'mportuna voracità de' lavoratori niuna coſa teme, ſe non la preſenza del Signore, e la cautela.

Della terra.

CAP. IX.

LA terra naturalmente è fredda, e ſecca, ma accidentalmente ſpeſſe volte ſi muta, per le coſe, che n' eſcono. Nelle terre è da cercar la fecondità,

ne bianca, e ignuda non ſia la zolla, nè magro
bione, ſenza miſtura di terra, nè ſola creta, nè
lvere renoſa, nè magrezza pietroſa, nè ſalſa, o ve-
amara, o vero uliginoſa, nè valle molto coperta.
la ſia la zolla putrida, e quaſi nera, e a coprirſi
alla gramigna, e dal ſuo ſpandimento, ſufficiente.
Le coſe, che produce non ſieno ſcabroſe, nè ritorte,
e non abbiano biſogno di ſugo naturale. La terra u-
tile a far del grano è quella, la quale naturalmente
mena ebbio, giunco, gramigna, trifoglio, calamo,
pruni graſſi, ſuſini ſalvatichi, lappole, farfari, cicuta,
malva, ortica, e ſimili ſalvatiche erbe, le quali, per
larghezza, e graſſezza di foglie, dimoſtran la terra
allegra, e fruttifera. Alle vigne è utile la terra
che di corpo è alquanto rada, e riſoluta, la quale
virgulti belli, lunghi, e fruttiferi: non torti, nè d
boli, nè ſottili. Il ſito della terra non ſia sì pian
che l' acqua vi covi, nè sì repente, che tutta ſen
ca, nè sì arido, che ſenta troppo tempeſta, e
do, ma in tutte queſte coſe la mezzolanità ſi ri
de, e ſempre è utile, quando è agguagliata.
fredde provincie, dal Levante, o dal lato Meri
le, e nelle calde dal Settentrionale, il campo d
ſere oppoſto. La parte inferior delle terre è gr
groſſa, e fredda: la ſuperficie magra, ſottile, e
Quattro ſon le generazion de' campi, cioè:
conſito, paſcuo, e novale. Sativo è graſſiſſim
minaſi ogni anno. Ogni campo, che è
umido, e ha la ſuperficie molle, non porc
gevole a coltivare, e fruttifero. Dopo queſt
leggere il graſſo, e ſpeſſo: e ſe queſto cam
rato, avvegnachè voglia gran fatica, rende
to. Quella terra è peſſima, che è ſpeſſa,
gra, e fredda. La terra ſecca diventa ſteril
ſura, e la ſalſa, o vero amara, non ric

dicina: ma quella, che per ſuperfluo umore, è infeconda, con foſſe convenienti ſi ſana. I colli de' monti ſoſtengon ſecco, e le valli hanno graſſezza, per l'umore, chi vi diſcende. Ed imperciò queſti cotali campi ſi deono ſolcar per traverſo, acciocchè ne' ſolchi ſtia la graſſezza rattenuta. Non ſi voglion romper le zolle, acciocchè le ſopravvegnenti piove furioſe, non menin le terre moſſe, col ſeme, alla valle. Novale è il campo, che prima alla coltivatura ſi mena, o che ſi mena alla prima virtù, per ripoſo d' un' anno, o vero di più. Non ſi conviene alle piante il campo polveroſo, e ſecco, imperocchè la pianta richiede luogo di continue ſolidità, nel quale radichi, e chiariſca, e fruttifichi.

Dell' arare, e affoſſare.

CAP. X.

DEll' arare, e cavare ſono quattro generali utilità, cioè. L' aprir della terra, ragguagliarla, meſcolarla, e minuzzarla. Deeſi aver cura, che 'l campo non s' ari fangoſo, ſe già non foſſe troppo ſecco: imperocchè la terra fangoſa, la quale è lavorata, ſecondo che s' è detto, non può eſſer ben lavorata in tutto l' anno. E la troppo ſecca, è molto fatichevole, e non ſi può tritar, come ſi conviene. Se il campo, che ha ſoſtenuto gran ſecco, s' arerà, per una piccola acqua, che 'l bagni, ſi dice, che ſia ſteril tre anni. Il campo forte, e di cattive, e di baſtarde erbe ripieno, ſi vuole arar quattro volte, ma al poroſo, netto, e ſottile, baſta una, o due volte. Ogni campo ha aſſai delle tre, o delle quattro arature, e rende il frutto proporzional, ſecondo il ſuo numero. Quante volte il frutto avanza il guiderdone della fa-

ti-

tica, è da ſopraſtar al cultivamento, ma ſe la fatica avanza l' utilità del frutto, cotal luogo è da abbandonare. Ne' luoghi ſecchi, i campi più avaccio ſi fendono, negli umidi più tardi. Quegli, il quale, arando, laſcia intra i ſolchi la terra non lavorata, nuoce a' frutti, e diſtrugge l' abbondanza delle terre: e più feconda è la poca terra ben coltivata, che la molta mal lavorata. Da guardare è, che intra i ſolchi non ſi laſci terra non moſſa, e le zolle ſon da disfare con martelli. Del campo ſi perdon le 'nteriora, ſe non ſi cultivan l' eſtremitadi. Se il campo è pietroſo, ſi raccolgano i ſaſſi in di molti luoghi, e potraſſi arare. Il giunco, gramigna, e felci, e tutte altre erbe nocive, del meſe di Luglio ſi vincono, per iſpeſſa aratura, o per ſeminatura di lupini.

Del ſeminare.

CAP. XI.

NElle terre fredde ſi dee ſeminare nell' Autunno, per tempo, acciocchè le biade prendano alcuna fortezza, innanzi all' avvenimento del Verno: ma nel caldo, e graſſo campo, indugiſi quanto ſi può, acciocchè la toſta ſementa, per fecondìa delle male erbe, non affoghi. Il campo troppo umido dee eſſer ſeminato nella Primavera, e non nell' Autunno, al quale ſi convien fave, o vero lino, le quali conſumino la ſuperflua umidità, con le radici divelte. Qualunque coſa ſi ſemina nella Primavera, ne' luoghi caldi, più per tempo ſien ſeminate: ne' freddi più tardi. L' Autunnal ſementa vuole il contrario. I ſottili campi, o vero acquidoſi, ſi ſeminan più pertempo, i graſſi più tardi. Anche gli acquoſi, nell' Autunno, ſi ſeminano avaccio. Se 'l campo molto graſſo, e fruttifero

fero non ſi ſemini ogni anno, non ſolo una volta, ma molto, abbonda d' erbe baſtarde, per sì fatto modo, che ſenza fatica grande, non ſi medica. Ogni grano in terra uliginoſa, dopo la terza ſeminatura, ſi converte in ſegale. In catuno ſeme ſon due coſe, cioè. La virtù formativa, la quale è dal Cielo, e la ſuſtanzia formale, la qual riceve figuratamente nella pianta, e negli organi della pianta. Ogni ſementa dee eſſer fatta, quando il ſeme ha maggiore ajuto dal Cielo, e queſto è nella prima età della Luna, perchè allora è ajutato dal caldo, e umido, e dal vivifico lume del Sole, e della Luna inſieme. Ogni ſeminatura, la quale è fatta, quando il Sole da Ariete va in Cancro, è perfetta, e l' Autunnale: allora le radici, ſi moveranno in debita quantità della ſua ſuſtanzia. E quelle della Primavera, le quali ſon nella concavità della terra, allora metteranno, e ajutate dal Sole temperato, germoglieranno, e fioriranno, anzi al tempo della ſiccità della State. Ma da guardare è, che i ſemi, oltr' a miſura non ſi gitti nel campo, che ſe ſi farà, verranno ſtentati, e non faran prò. Ed è da guardare, che i ſemi, i quali ſon ſeminati, non ſien corrotti: ma quelli ſono ottimi, i quali non abbiano più d' un' anno. Le generazion di tutti i piantoni, e delle biade ſien belle, ma nella tua metti le coſe provate, imperocchè nella nuova generazion de' ſemi, anzi l' eſperimento, non è da porre tutta ſperanza. I ſemi più avaccio tralignano, degenerano, e imbaſtardiſcono ne' luoghi umidi, che ne' ſecchi. Ogni legume ſi vuol ſeminare in terra aſciutta, ma ſolo le fave deon ſeminarſi nell' umida. Avvegnachè ne' campi temperati ſia da ſeminare, nondimeno ſe fia gran ſecco, i ſemi gettati, non ſi conſerveranno meno ne' campi, che ne' granai.

Dell' acqua da innaffiare.

CAP. XII.

L'Acqua migliore di tutte a innaffiare i campi, a maturare il letame, è la paludale, o vero delle foſſora, ragunata di piove, e di rugiada. Anche alle piante l'acqua de' pozzi, e delle fonti, poichè l'avrai ſcaldata allo ſplendor del Sole, fa prode.

Del letame, e del letaminare, e del tramutamento delle piante.

CAP. XIII.

PEr lo troppo umido, e graſſo letame, la ſuſtanzia della pianta diventa infetta di putredine, e di naſcenze, e 'l ſapor del frutto ſi muta in peggio, e riempieſi di ſoperchie foglie, e di molli ramucelli, ſanza frutto. Ottimo letame è quaſi quel di tutti gli uccelli, e d' animali di quattro piedi, il quale ſia in via a corromperſi, e non ancora abbandonato dal calor naturale, nè incenerito. Il letame nutrica più la pianta, che 'l cibo l'animale, che ſi nutriſce di quello: imperocchè la natura delle piante, meglio per letame, che per altro modo, ſi muta. La fredda, e umida terra, ottimamente s'ammenda, con arder la ſeccia, e mettervi cenere. Il raunamento del letame dee aver ſuo luogo, il qual dee abbondar d' umore, e per lo puzzo, ſia rimoſſo dal ragguardamento del Signore, e dalla corte. Le ceneri, in luogo di letame, ottimamente ſi ſpargono. Ne' campi, lo ſterco, che ſta per un' anno, è utile aſſai, e non crea l'erbe: ma ſe è più vecchio, fa poco prò. I recenti letami

ami fanno prò a' prati, ad abbondanza d' erbe. I ›urgamenti del Mare, ſe ſi lavano con acqua dolce, i poſſon meſcolar con altro letame: I campi del mon- e ſi voglion letaminar più ſpeſſo, che quei del pia- ıo: nel campo più raro, quando la Luna ſcema, mperocchè, ſe queſto ſi fa, nuoce all' erbe. Non ſi lee di State gittar letame più il dì, che ſi poſſa a- are, nè ſi dee mettere a un' otta troppo letame, ma ›oco, e ſpeſſo. Il campo acquoſo richiede più leta- ne, che 'l ſecco. Se mancaſſe letame, ſi metta ne' :ampi ſaſſoſi creta, ne' freddi, argilla, ne' pietroſi, o roppo ſpeſſi, ſabbione. Queſto fa prò alle biade, e a belliſſime vigne. O ſi ſeminino lupini, i quali quan- lo ſaranno venuti, quaſi a debito creſcimento, ſi ri- roltino. Il fango, tolto del fondo de' laghi, e de' ›aludi, fa il campo graſſo, e fruttifero, ed è al po- tutto ottimo nutrimento delle piante. Il letame ma- :ero in temperata palude, ed in umidità putrefatta, : meſcolato con convenevole ſterco, è ottimo. I cam- ›i de' colli, nella parte ſuperiore, molto, e ſpeſſo, e nel mezzo poco, e di rado ſon da letaminare. Nella ›arte ſotto, di letame non abbiſognano.

D' alcuni principj delle piante, e loro operazioni.

CAP. XIV.

SEtte coſe ſono, ſenza le quali al tutto niuna pian- ta naſce, cioè: triplice calore del cerchio celeſtia- le, del luogo, e del ſeme: e triplice umore, cioè di materia ſeminale, di terra, e di piova, di ſopra regnente, e d' aere contenente. L' opere delle piante, ſono nutrire, creſcere, e generare. Il ventre degli ar- ›ori è la terra, nella quale laſciano ogni impurità. Gli arbori ficcano le radici in giù nella terra, accioc-

chè di quella, sì come dallo ſtomaco, traggano nutrimento: e ſe quelle ſolamente ſpargeranno alla ſuperficie, toſto ſi ſeccano. Certo è gli arbori non ſempre creſcere, benchè abbiano le radici nella terra, imperocchè ogni coſa, la quale è ſecondo natura, ha nel ſuo genere quantità diterminata, intra due termini di grandezza, e di picciolezza. Le piante, ſucciando, per li pori hanno il nutrimento, e di quello, che dalla parte di fuori ſi lieva in gemme, formano ciò, che generano. Le piante, le quali hanno radici poroſe, e calde, attraggono più nutrimento, che non poſſono digerire, e imperò generano frutti, i quali toſto infracidano, ſe l' umido ſuperfluo non ſia menomato. Tutte le piante, le quali hanno gran midolla, ſon nutricate della midolla per pori traſverſali: ma quelle, che hanno piccole midolle, ſon nutricate per pori, i quali vanno inſin ſu, per ritto. La moltitudine de' rami procede da abbondanza di nutrimento, e dal Sole, che le percuote per tutto, il qual tira il ſugo, e fallo uſcir fuori. La carne, o vero la polpa ne' frutti, è fatta dalla Natura, acciocchè 'l ſeme, che cade in terra, ſia letaminato da lei, e più agevolmente s' avanzi. Gli arbori molte volte fanno frutto di due anni, in due anni, per difetto di nutrimento, e per la virtù conſumata, le quali coſe ſufficientemente nutrir non poſſono i rami, e i frutti, ſe non ſaranno rinnovati per ſufficiente ripoſo. Ogni pianta, che del ſeme naſce, è ſalvatica, imperocchè 'l ſeme procede dalla radice, che è ſalvatica, e paſſa per lo ſtipite, e per li rami, acciocchè la virtù di tutto l' arbore acquiſti, e poſſa generare ſimile a ſe. Quando alcuna radice ſi taglia da quella, il più delle volte ne naſcono altre, che la pianta nutriſcono in luogo ſuo. Se l' arbore vecchio, o molto conſumato ſi taglia, debolmente pullulerà,

e producerà ſolamente gramigna, o funghi. De' ſalvatichi arbori, i frutti ſon molti, ma i più, aſpri, per la ſecchezza del nutrimento. De' dimeſtichi ſon più pochi, ma ſon maggiori, e più dolci, per la contraria ragione. Ogni pianta maſchia, prima che la femmina, pullula, per lo caldo, che più fortemente la muove, e le foglie ſue ſon più ſtrette, per la ſecchezza del maſchio. Alcune piante impedimentiſcon l' altre in generazione, ed in frutto, sì come il nocciuolo, e 'l cavolo la vite, e 'l loglio la biada, e 'l noce poco meno, che tutte l' altre per la ſua mortaliſſima amaritudine: ed imperò il più delle volte vuole eſſere ſchifata la piantazione, e la ſementa di diverſe coſe inſieme. Ogni pianta abbiſogna di quattro coſe, cioè: umido ſeminale, luogo terminato, conveniente umor d' acqua, e temperato, che la nutriſca, ed aere ſimile a ſe, e proporzionale, acciocchè ben naſca, e creſca. Le piante nel caldo tempo creſcon per l' ombra della notte, e per lo caldo del Sole ſi fanno ſode, e legnoſe. Le piante nel tempo del Verno, raunano l' umor nelle radici: nella State lo ſpargon fuora, e accreſcono i rami. Tutte le coſe, che naſcono nella ſuperficie della terra, de' vapori, di ſotto alla ſuperficie della terra pertinenti, naſcono. I frutti de' monti ſon più ſaporiti, che que' de' piani, imperocchè in loro è meglio compiuta la digeſtione.

De' pori delle piante.

CAP. XV.

IL ſugo è umor per li pori delle radici attratto, per ſimilitudine della pianta, per digeſtivo calore terminato a quella nutrire. Le radici, quanto a tirare

il

il nutrimento, ſono ſimili alla bocca: ma imperocchè infondono calor vivifico a tutta la pianta, ſimilitudine hanno del cuore. Le midolle ſon nelle piante, sì come la nuca negli animali. I nodi ſon creati in tutte le piante molto midolloſi, e concavi, acciocchè ritengano il nutrimento, e lo ſpirito: per li quali convien, che vivano, e creſcano infinattanto, che ſarà convenientemente digeſto. Le cortecce nelle piante ſono, sì come il cuojo negli animali, il quale non è generato per teſſitura, e ordinamento di vene, ma per umor terreſtro, mandato alla ſuperficie. La materia delle foglie è umore acquoſo, non ben digeſto, alquanto con feccia della terra meſcolato, con le quali la ſagace natura difende i frutti dal ſuperchio fervor del Sole. La materia del frutto è vapor ſecco ventoſo a perpetuar la ſpezie delle piante, generata nell' anima vegetabile. La ſuſtanzia de' fiori è generata d' umido più ſottile, perfettamente digeſto, il quale prima, bollendo, per lo calore, va innanzi al naſcimento de' frutti.

Della generazion delle piante.

CAP. XVI.

ALcune degli arbori, e dell' altre piante ſi generano piantate: alcune per ſeme, e alcune per commiſtione degli elementi, e virtù celeſtiale. I rami, i quali ſon piantati ſanza radice, ſe ſaranno di ſuſtanzia ſoda, ſi fendano di ſotto, quando ſi pongono, acciocchè più agevolmente attraggano il nutrimento. L' arbore, il cui ſeme ſarà debole, diventerà migliore de' rami, e delle radici, che del ſeme. Le piante umide, acquajuole, e molli, in qualunque modo ſien fitte in terra agevolmente metton radici, e diven-

ventan, grandi. Qualunque piante ſon calde, avvegnachè ſien dure, diventan buone de' rami fitti in terra, imperocchè la lor caldezza fortemente attrae il nutrimento. I rami degli arbori di ſoda ſuſtanzia, quando ſi piantano, a lacerargli s' appiccan meglio, che tagliati, imperocchè i pori hanno più aperti, per gli quali attraggono il nutrimento. Tutte le piante, che hanno i frutti aromatici, caldi, e ſecchi, più convenientemente ſi piantano ne' monti: ma quelli, i quali fanno i frutti ſodi, e umidi, ſi deon più toſto porre, o ſeminar nelle valli. Gli arbori, i quali fanno piccol ſeme, e debole, ſi poſſon ſeminare, e piantare: ma quegli, che ſi ſeminano, ſon più pericoloſi, e più penano a venire a perfezione, e anche ne naſce pianta ſalvatica: de' rami più toſto s' avanza, e quindi naſce dimeſtica, non ſalvatica, ſe di dimeſtica ſi toe il ramo. Gli arbori, che fanno ſeme grande, e forte, pervengon meglio di quello, che de' rami. Gli arbori, li quali non fanno alcun frutto, ſolamente diventan buoni de' rami, o delle piante, con le radici. Se il luogo da ſeminare non è ſicuro dagli avvenimenti degli animali, i quali rodono, in alcun luogo chiuſo convien nutrire i rami, e i ſemi per due anni in terra ſoluta, e dolce, e alquanto letaminata, poſcia l' arbore ſia traſpiantato a' luoghi diſpoſti. Ogni novella pianta, nel tempo del gran caldo, ſia ajutata con iſpeſſa cavatura, e con bagnamento. Gli ſpazj tra gli arbori, e le viti ſon da laſciare, ſecondo la grandezza degli arbori, graſſezza del luogo, e uſanza del paeſe. Ogni pianta, che è nel ſuolo aſciutto, o vero inchinevole, ſi pianti più profonda; e nell' umido, e baſſo, meno. Se la piantagione ſia in terra cretoſa, meſcoliviſi ſabbione, e nel ſabbione creta: ma nella magra, convien por più letame. Quando la pianta ſi traſpone, s' ella non ſia piccola,

ſia

ſia oppoſta a quelle parti del Cielo, come era imprima. Quando poni la pianta nella foſſa, taglierai della radice quello, che troverrai rio. Quando ſi pianta, convien guardare, che la terra non ſia troppo molle, o ſecca, ma ſia più toſto ſecca, che molle. Le traſpiantazioni ne' luoghi aridi, e montuoſi ſi facciano innanzi al Verno: negli umidi, e nelle valli, la Primavera: ne' temperati, nell' uno, e nell' altro tempo. Se ſi ſemina del ſeme degli arbori, ſcelgaſi i migliori, e di Gennajo ſi pongano affondo quattro dita, e non più: e ſe 'l luogo ſia caldo, e ſecco, d' Ottobre, e di Novembre. I rami, che ſi piantan ſanza radici, meglio pruovano, ſe ſi pongono di Marzo, concioſſiecoſachè già ſia venuto il ſugo alla corteccia, o nel meſe d' Ottobre, quando lo ſpirito vivifico della pianta, non ha ancor fugga alle radici. Il ramucello, che ſi pianta non è da torcere, nè in alcun modo da tormentarlo: ma ſe ſarà di ſoda ſuſtanzia, farà prò, ſe parte ſene fenda di ſotto, o nella feſſura ſi metta piccola pietra. I rami da piantare, ſien lieti, ſugoſi, netti, ſpeſſi di gemme, con molti occhi, e recati a una materia. I rami da piantar, che ſon troppo lunghi, quando ſi pongono, ſi taglino nella ſommità, e riducanſi a convenevol lunghezza, come nel ſalcio, nella vite, nell' ulivo, e negli altri arbori ſimiglianti.

Dello inneſtare.

CAP. XVII.

OGni inneſtamento è migliore in arbore ſimile, ſecondo generazione: come di pero in pero, e di vite in vite. Nel troppo duro ſtipite, lo inneſtamento è inconvenevole, imperocchè non può metter

in

in lui le vene radicali, ma in quello, dove è poca durezza, e molta ſugoſità, ottimamente s'appiglia. Le marze da inneſtare ſieno, ſanza frutto, ſugoſe, nate di freſco, con fitte gemme, e aſſai occhiate: e dalla parte Orientale dell'arbore più toſto, che da altra parte tagliati. La diverſità nelle mele, nelle pere, e in tutti gli altri frutti, procedette dallo inneſtamento degli arbori di quella medeſima ſpezie. Lo inneſtare ne' grandi arbori, ne' quali la corteccia è groſſa, e graſſa, è da fare intra 'l legno, e la corteccia: ma ne' ſottili ſi fa più acconciamente nel legno feſſo. Avvegnachè lo inneſtare in molti tempi ſi poſſa fare, migliore è quello, che ſi fa, quando le gemme cominciano a eſſer vedute: ma gli arbori, che fanno gemma, è meglio, innanzi che ſi cominci a vedere. Lo inneſtare a bucciuolo non ſi può fare, ſe non quando la corteccia parte dal legno: ed è ottimo, ſe da una parte ſi fende il bucciuolo, e laſcigliſi la ſommità della verga, tanto che ſi vegga la pianta inneſtata trar nutrimento dallo ſtipite: intanto che, poſciachè è creſciuta, rare volte laſcia il tronco pullular ſotto 'l nodo. Ogni inneſtatura, quanto più è baſſa, tanto è migliore, imperocchè i frutti più dimeſtica, e fa migliori.

Della medicina degli arbori.

CAP. XVIII.

SE de' vecchi arbori ſi fendano le radici, e nelle feſſure ſi caccin pietre, meglio attrarranno il nutrimento, e così alcuna volta ſi fanno fertili quelli, che la ſterilità comprendea. Alle invecchiate piante, per tagliamento de' rami, ritorna la gioventù, s'elle non ſon pervenute all'ultima vecchiezza. Ogni pian-

ta dimeſtica, non cultivata, diventa ſalvatica, e maſſimamente ſe a ſabbione, e arenoſità è mutata, e ogni ſalvatica ſi dimeſtica, quando è cultivata. La coltivatura conſiſte in dimeſticat gli arbori, letaminare, e agguagliar la terra, e condizionarla alla natura dell' arbore, e nel tagliamento delle ſpine, e delle ſuperfluità, e dello inneſtare. Quante volte il campo è in alcuna mala diſpoſizione, il ſavio lavoratore lo muta a laudabil diſpoſizione. Nel campo novale, alla cultivata ridotto, è da fare eſtirpamento de' tronchi, e delle radici ſalvatiche, le quali ſugano ogni umor del campo. Il novale campo più anni è abbondevole, e poi ſi conviene dargli del letame, ſe debbia ſtar fruttifero, e ſe non è graſſiſſimo, interporgli riposo: e maſſimamente quando le piante, ſeminate nel campo, ſono mietute con l' erba, e con la paglia, e divelte con le radici. Quando l' umore, e 'l vivifico ſpirito de' campi, per li ſemi, e piante s' attrae, a quegli manca la terra, e ripoſandoſi, per certo tempo determinato, la ſuſtanzia ritorna di nuovo al campo, all' un più toſto, all' altro più tardi, ſecondo che 'l campo, del campo, più ſecondo ſi truova. Qualunque coſe, con fatica, e ſpeſa, e virtù ſi compiono, ſe non abbiano riſtoro, per ripoſanza, ſi diſſolvono, e corrompono. Se la neceſſità coſtrigne della ſalſa terra ſperare alcuna coſa, dopo l' Autunno ſi pianti, e ſi rinnuovi, acciocchè la ſua malizia ſi netti, per le piove del Verno. Anche vi ſi dee mettere alquanto di terra dolce, o di letame, o di rena, ſe vi pogniamo virgulti.

Delle

Delle munizioni.

CAP. XIX.

NElle terre cretoſe, che agevolmente rovinano, le ripe delle foſſe poco pendenti: nella roſſa, o ghiajoſa, e ſimiglianti, le quali non agevolmente rovinano, ſi poſſon far più pendenti: dove è molto neceſſaria la munizione alle vigne, e ad altri luoghi, ſi faccia ſolamente piantagion di pruni: dove non è tanta neceſſità, e ſievi careſtia di legname, per fuoco, e per edificj, ſi faccia la chiuſa ſolo d' arbori. Quando ſi piantano pruni, o arbori, per ſiepi, taglinſi dopo due anni preſſo alla terra, acciocchè pullulino, e le ſiepi diventin più ſpeſſe.

Regole della materia del terzo libro de' granai.

CAP. XX.

I Granai debbono eſſer freddi, ventoſi, e ſecchi, e di lungi da ogni umore, fiatore, e ſtalle, e rimoſſi dal vento, il qual vien dalla parte di Mezzo dì. Niuna coſa è più utile, a lungamente guardare i grani, che ſia ottimamente ſecco, e ſecco ſi metta in granai, e alcuna volta in luogo proſſimano, tramutato, ſi refrigeri. Il luogo nel quale i granai ſi pongono, non ſia troppo freddo, nè troppo caldo, imperocchè ciaſcun le biade corrompe. I legumi, ſe ſi ſeminano tardi, ſi deono tenere in molle in acqua di letame, acciocchè più toſto a germogliar ſien coſtretti. Ogni granello, che in terra graſſa naſce, è più graſſo, più nutrile, e più peſante, ma quello, che naſce nella magra, è 'l contrario. Il frumento, e ogni biada ſi ral-

legrano di campo ſcoperto, e l' ombre fanno danno. Ne' luoghi umidi, e acquoſi, il grano ſpeſſo traligna, e ſi converte alcuna volta in loglio, ed in vena. Il grano del colle è più forte d' ogn' altro grano, ma riſponde meno alla miſura. Ogni granello, trattone il miglio, ſi ſerva più lungamente nelle ſpighe, che ſcoſſo. Tutte le coſe, le quali ſi ſeminan nella State, richieggon terra ſoluta, e non creta, trattone la ſaggina, la quale non la ricuſa, ſe ſarà graſſa.

Regola delle materie del quarto Libro delle vigne.

CAP. XXI.

COncioſſiecoſachè ſi truovino molte varietà delle vigne, catuno oſſervi il coſtume del ſuo paeſe, altrimenti patirà neceſſità di lavoratori, che le lavorino. La vite diſidera aere di mezzana qualità, e più tosto tiepida, che fredda, e ſecca, che piovoſa, e tempeſtoſa: teme i venti, e le tempeſte. Aquilone, le viti, che ha in oppoſito fa feconde. Auſtro le fa nobili: e così è in noſtro arbitrio l' aver più vino, o migliore. I campi fanno più vino, i colli il fanno migliore. Ne' luoghi freddi le vigne ſi pongono dal Meriggio, ne' caldi da Settentrione: ne' temperati da Oriente, o da Occidente. I luoghi ſpeſſe volte mutano la natura alle viti, ed imperò le lor generazioni competentemente s' acconcino. Ordina nel luogo piano la vite, la qual ſoſtenga nebbia, e brina, ne' colli quella, la qual ſoſtenga ſiccità, e venti. Ne' luoghi graſſi quella, la quale ſia ſottile, e abbondevole di frutti: nel magro fruttifera, e ſoda. Nel freddo, e nebbioſo, quella, la quale anzi Verno matura avaccio: o vero quelle, che per fortezza di ſue granella, tra le caligini, fioriſcon ſicuramente. Nel ventoſo

)ſo le tenaci, nel caldo quelle, che il granello u-
ido, e tenero fanno: nel ſecco quelle, che non
)pportan le piogge. Le generazion delle viti ſon da
eggere, le quali non voglian luoghi contrarj al luo-
), nel quale dee eſſer poſta, e ciò è manifeſto,
:r la produzion del vino, la quale è ria in luo-
) contrario. La regìon ſerena, e piacevole ſicura-
ente riceve ogni generazion di vite. Il ſavio huo-
o ami le coſe provate, e mandi le coſe a' luoghi,
:' quali può eſſere oſſervato quello, che ſi richiede.
ı terra, nella quale dee eſſer vigna, nè troppo ſpeſ-
, nè rara, nè magra, nè graſſa, nè campeſtre,
: china, nè ſecca, nè uliginoſa, nè ſalſa, nè ama-
, ma dee tener temperamento intra ogni ſuper-
ıità, e dee eſſer più preſſo alla rarità, che alla
eſſezza. Il rozzo campo e ſalvatico ſcegliamo per
vigne, ed il piggiore ſi è, dove è ſtata la vi-
ıa vecchia. Ma ſe la neceſſità coſtrigne, prima
n molte arature ſi divelgano le radici della pri-
a vigna. Ogni luogo da por vigna ſi liberi pri-
a da ogni impedimento, acciocchè la terra rotta,
)po il molto calcare, non ſi raſſodi.

Dell' elegger le viti.

CAP. XXII.

E piante delle viti, che del meſe d' Ottobre,
o ver di Marzo ſi tagliano dalla vite, miglior
no, che d' altro tempo. Quando diſideri di pian-
r vigna in luogo magro, non dei torre ſermenti
vigna troppo graſſa, ma deonſi tor di vite mez-
na, cinque, o ſei gemme dilungato dalla vite vec-
ia, e rifiutiamo maſſimamente que' delle vette,
ıando vogliamo piantar la vite, ſopra gli arbori.

Il

Il magliuolo nato del vecchio non ſia poſto. Per buon ſegno di fertilità della vite è, ſe farà frutto in ſul duro, e empierà i rami piccoli di frutto, i quali ſurgono da ogni parte. In un' anno non può eſſer conoſciuta la perfezion della vite, ma in quattro è conoſciuta la vera nobiltà de' rami. Dalla nuova vite, che non ha nulla del vecchio, quel nodo, che molto abbonda ſi dee cogliere per piantare.

Regole di piantar le viti.

CAP. XXIII.

SE la terra è graſſa ſi dee laſciare maggiori ſpazj intra le viti, ſe ſottile, ſtretti. Non ſi dee piantare d' una ſola generazion di viti, acciocchè l' anno rio non rimuova tutta la ſperanza della vendemmia. Ne' luoghi acquoſi dopo 'l Verno, è ne' ſecchi anzi 'l Verno, è più utilmente fatta la pianta, la vigna, e la propaggine.

Dello inneſtare.

CAP. XXIV.

IL tronco della vite da inneſtare, s' elegga ſodo, che abbondi di nutrimento d' umore, nè ſia vecchio, nè per ingiuria, lacerato, ſi ſecchi. Inneſtisi la vite raſente terra, o ſotterra, perocchè ſopra terra più malagevolmente s' appiglia. I rami ſon da inneſtare ſodi, ritondi, ſpeſſi di gemme, e occhiati di molti de' quali due, o tre baſtano nella inneſtatura. La vite inneſtata ſi lega bene, e guardi da Sole, e da vento, con alcuna copritura, acciocchè

hè non crollino la vite, o riſcaldin troppo. Quando il tempo caldo giugne, il neſto della vite ſi dee ottilmente, con panno molle, la ſera rinfreſcare peſſo. Quando le gemme della vite inneſtata coninciano a creſcere, ſi dee ajutar con palo, acciocchè niuno movimento dicolli il debol ſermento.

Del potare.

CAP. XXV.

LA potagion delle vigne ſi faccia dopo 'l Verno ne' luoghi freddi: ne' caldi, e temperati, innani, e poi, ottimamente può farſi. Deonſi levar utti i ſermenti lieti, ritorti, deboli, e ſuperchievo, e quelli, che ſon nati in cattivo luogo. Ne' uoghi belli, e temperati poſſono le viti eſſere ſpare più alte, ma ne' magri, e ne' caldi, e chinati ebbono eſſere ſparte meno alte. La moltitudine, e pochezza de' ſermenti ſia laſciata, ſecondo la virù della vite, e del ſuolo. I vecchi ſermenti, ne' uali furono i frutti del primo anno, ſien tagliati, i nuovi netti da viticci, e ramucelli, ſien laſciati. e feconde viti, nelle quali il frequente nodo abbona con capi, corte, e quelle, che hanno le gemne più rade, per la lunghezza de' nodi, con capi più unghi ſon da potare. Nelle viti da potare, ſon da onſiderar tre coſe, la ſperanza, che de' venir de' rutti, e la materia, e 'l luogo, il qual conſerva i vite. La vite, che avaccio ſi pota, più toſto pullula, e maggior ſermenti produce: ma quella, che iù tardi ſi pota, più tardi pullula, e fa molti frut. Dopo la buona vendemmia pota più corto, doo la cattiva, più lungo. Molto fa pro alle viti, e maſ-

maſſimamente alle novelle, ſe ſcalzate da piè, ſi lievano le radici, che mettono nella ſuperficie della terra.

Del cavar le vigne.

CAP. XXVI.

IL cavamento delle vigne è da fare innanzi, che troppo le gemme ingroſſino, imperocchè ſe l' aperto occhio della vite vedrà il cavatore, acceche-raſſi la ſperanza grande della vendemmia. Quelle, che fioriſcono, è da non toccare. Il cavamento delle vigne dee farſi a tempo, che non ſia la terra troppo molle, nè troppo ſecca, ma quando è polverizzevole, e di mezzana diſpoſizione: e ſia ſtudio, che tutta la terra ſi muova igualmente, e maſſimamente appreſſo le viti, acciocchè in quella non rimanga niente di terra non lavorata, la qual coſa, con una verga il diligente guardiano cerchi.

Dell' uve, e del vino.

CAP. XXVII.

SE l' uve graſſe, quando ſon quaſi mature, ſi sfoglino dintorno, e colganſi, la rugiada raſciutta, e in tempo chiaro, il vino ſarà più durabile, e più potente. Le lucide uve non graſſe, *nec conſumtæ*, fanno il vino più potente, le troppo mature, più dolce, l' acerbe più bruſco, l' acquoſe più acquoſo. L' uve, che ſi colgono, mentre che la Luna creſce, fanno vino da non baſtare. Il vino s' offende di più cagioni, per caldo, per freddo, per fiatore, per forti tuoni, per tremuoti, per movimento di bot-

ti, e alcuna volta un poco per venti Auſtrali, e allora ſi cura con piccola medicina contraria. Alcuna volta un poco più, e curaſi con medicina più forte; e alcuna volta s' offende intanto, che del tutto perde ogni calor naturale, e allora, per niun modo ſi può curare, perocch' è morto, e al morto niuna coſa fa prò.

Regole del quinto Libro degli arbori.

CAP. XXVIII.

AVvegnachè alcuni arbori deſiderino l' aria calda, e alcuni fredda, e la maggior parte temperata, e alcuni la terra graſſa, e alcuni magra; (*) impertanto in tutte queſte convengono, che tutti la terra, nella ſuperficie ſecca, e nelle interiora richieggano umida. Nel tempo dell' Autunno ſi conviene rimondar le radici degli arbori, e porvi alquanto letame, il quale, per diſcorrimento di piove, ſi porti alle radici coperte. Ma ſe troppo ſabbionoſa ſarà la terra, convenevolmente riceverà la creta graſſa, e ſe troppo cretoſa, ſabbione. Gli ſtipiti degli arbori più ſi lievano alti nella terra graſſa, che nella magra. Dalla adoleſcenzia delle piante, infino a debito compimento, ſollecitamente ſi dee curare, che 'l tronco in rami, i rami in verghe, le verghe in rami fruttiferi ſi dividano, e vegnente la vecchiezza, ogni ſiccità ſia tagliata, e la ſuperfluità de' rami, la quale comodamente non può ſoſtentar co' frutti. Le piante degli arbori, dal tempo, che ſaranno poſte, infino in tre anni, non ſi potino. Ogni potamento degli arbori ſi può far dal tempo del cadimento delle foglie, infino

(*) *impertanto, in queſto tutti convengono*

a che cominceranno a mettere, ſalvo che per gran freddo. Attendere ſi conviene, che i baſtardumi de' ramucelli, non nell' arbore, o d' intorno, preſſo allo ſtipite vegnienti dalle radici, per niun modo ſi laſcino: conviene che ſien tagliati, infino al loro cominciamento. L' erbe, le quali nuocono all' arbore, per grandezza di lor radice, molto conviene eſſer divelte intorno all' arbore. Se l' arbore fa frutti verminoſi, ſucchiſi il tronco ſopra le radici, e nel foro ſi metta conio di quercia. Quando gli arbori diventano languidi, quegli ſcalzati, e delle radici inutili, rimondi, vi ſi ponga terra d' altra diſpoſizione.

Regole del ſeſto Libro degli orti, e prima dell' aere.

CAP. XXIX.

L' Orto deſidera aere libero, e temperato, o proſſimo al temperato, imperocchè i luoghi di troppa caldezza, o ſecchezza, temono, ſe già non s' ajutan con l' innaffiare. Non può ancor ſoſtenere i luoghi intemperati di freddo mortificante. Ne' luoghi ombroſi, è di niuna, o di piccola utilità. L' orto deſidera la terra mezzolanamente aſciutta, e umida, più toſto, che ſecca. La creta è agli orti, e a' lor lavoratori molto nimica. L' erbe nate nella troppa ſoluta terra, nel principio della Primavera, ottimamente s' avanzano, ma di State ſi ſeccano. Buona poſta d' orto è quella, la quale ha ſopra ſe rivo, per le quale poſſa, quando biſogna, eſſer bagnato, per convenevoli ſolchi. L' orto, che a temperata aria ſoggiace, e umor di fonte vi ſcorra, ſi può dir libero, non abbiſogna d' alcuna diſciplina di ſeminare. L' orto diſidera terra graſſiſſima, ed imperò abbia ſempre tame, nella ſua parte più alta, il ſugo del quale,

ſe, faccia fecondità, e di quello tutti gli ſpazj degli orti, una volta l'anno, ſieno ingraſſati, quando debbono eſſer ſeminati, o piantati. Se l'orto è preſſo alla caſa, dee eſſer di lungi dall'aja, acciocchè non riceva la polvere della paglia nimica dell'erbe, la quale fora le foglie, e ſeccale. Buona poſta d'orto è, alla quale lievemente è inchinato il piano, e l'acqua corrente vi vien per diverſi ſpazj.

Dell' ordinar gli orti.

CAP. XXX.

LE parti degli orti così ſono da dividere, che quelle, nelle quali nell'Autunno ſi ſeminerà, nel tempo della Primavera ſien lavorate, e doviamo cavare nell'Autunno, quelle, le quali riempiemmo con ſemi la Primavera, acciocchè le terre ſi ricuocano per beneficio del gielo, e del Sole. Ma ſe s'abbia careſtia di terreno, in qualunque tempo la terra ſi truova eguale, tra umidità, e ſecchezza, può lavorarſi, e immantenente ſeminarſi, ſe con letame ſarà ingraſſata. Il cavamento dell'orto è da fare imprima profondo, e groſſo, e ſopr'eſſo, ſparſo il letame, ancora ſi lavori minutamente, e la terra ſi meſcoli con letame, e quanto ſi può, in polvere ſi riduca.

Del ſeminar gli orti.

CAP. XXXI.

NE' luoghi freddi ſi faccia la ſementa dell'Autunno per tempo, quella della Primavera più tardi. Ne' caldi l'Autunnale più tardi, e quella della Primavera più toſto. L'erbe poſſon bene eſſer ſe-

nate partite, e meſcolate, acciocchè nelle meſcola-
ſien divelte quelle, che ſaranno da traſpiantare, e
altre ivi ricevano accreſcimento. L' erbe, che non
trapiantano, debbon ſeminarſi più ſpeſſo. E da
guardare, che i ſemi, i quali ſi ſeminano, non ſien
carrotti, e però ſon da eleggere quegli, i quali den-
tro ſon bianchi, più peſanti, e groſſi, e i più ſien
tali, che non abbian paſſato l' anno. Speſſe volte ad-
diviene, che i ſemi, quantunque ſien buoni, ſemina-
ti, non naſcono, impediti per alcuna malizia de' cor-
pi celeſtiali. Il più delle volte ſi truova utile ſemina-
re inſieme diverſi ſemi, acciocchè 'l tempo alcuna
volta ad alcun de' ſemi contrario, non laſci al tutto
la terra igmuda. La ſeminatura di tutte l' erbe è buo-
na, quando la Luna è in accreſcimento, e ſpeſſo di-
futile procederà nel menomamento. Quaſi tutte l' er-
be ſi traſpiantano acconciamente, alquanto creſciute,
e quando non ſia troppo ſecca la terra.

Come s' ajutano gli orti.

CAP. XXXII.

IL più delle volte fa però agli orti ſarchiar con
no, o con ſarchietto l' erbe nocive, e quante
te biſognerà, ſi divellano, acciocchè alle mi
non tolgano il nutrimento. Quello che più
all' orto ſi è andar molto per eſſo, quando è
to, e 'l muover la terra, quando è troppo mol
la terra dell' orto è cretoſa, mettaviſi ſabbio
molto letame, e muovaſi ſpeſſo: e ſe è ſab
in maniera, che l' umor, che riceve, toſto f
mi, vi ſi meſcoli letame, e creta.

Di cogliere l' erbe, ſemi, fiori, e barbe.

CAP. XXXIII.

L'Erbe, per cibo, ſi voglion cogliere, quando le lor foglie ſaranno pervenute al debito accreſcimento: ma per medicina ſi voglion cogliere, poichè ſaranno ben compiute, e innanzi, che mutin colore, e caggiano. I ſemi ſi colgono pervenuti al lor termine, e ſi ſecca la lor crudezza, e acquoſità. Le radici ſi voglion cogliere quando caggiono le lor foglie. I fiori coglier ſi debbono, poichè ſono aperti interamente, innanzi che ſi comincino a ſterminare, e cadere. I frutti ſon da cogliere, poichè finiſce il compimento loro, innanzi che ſieno apparecchiati al cadere. Qualunque coſe ſi colgono al menovar della Luna, ſon migliori a ſerbar, che quelle, che ſi colgono al creſcimento: e qualunque ſi colgono a tempo chiaro, ſon migliori, che quelle, che ſi colgono in diſpoſizion d' umidità d' aria, e vicinità di tempo di piova.

Delle virtù dell' erbe.

CAP. XXXIV.

L'Erbe ſalvatiche delle dimeſtiche ſon più forti, e di minor quantità, ſecondo Plinio. E delle ſalvatiche, quelle de' monti ſon più forti, e quelle i cui luoghi ſon ventoſi, e alti, ſono ancora più forti: e quelle, il cui color ſarà più tinto, il ſapor più apparente, e l' odor più acuto, ſaranno nel ſuo genere più potenti. La virtù dell' erbe s' addeboliſce, dopo due, o tre anni, ſecondo Plinio.

Della

Della conſervazion dell' erbe, de' fiori, de' ſemi, e delle barbe.

CAP. XXXV.

L' Erbe, i fiori, i ſemi, ſon da ſerbare in luoghi oſcuri, e aſciutti, e conſervanſi meglio in ſacchetti, o in vaſi chiuſi, e maſſimamente i fiori, acciocchè l' odore, e la virtù non isfiati. Le radici ſi ſerban bene in rena ſottile, s' elle non ſon radici, che ſi ſervino ſecche, che ſimilmente in luogo ſecco, e oſcuro, meglio ſi ſerveranno. I ſemi de' porri, e delle cipolle, e d' alcune altre erbe, meglio ne' ſuoi gagliuoli, con le pannocchie, che altrimenti, ſi ſervano.

Regole del ſettimo Libro de' prati, e boſchi.

CAP. XXXVI.

I Prati deſiderano aere temperato, o vero a frigi tà, e umidità proſſimano: perchè la ſuperchia fr dezza impediſce la generazion dell' erbe, e la tro caldezza, e ſecchezza conſuma tutto 'l vigore. I derano terra graſſa, per l' abbondanza dell' erba, a ſaporoſità mezzolana, e la molto magra al tut fiutano. Vogliono acqua, e maſſimamente piova calda, o vero lacunale graſſa, e la fredda gli de. Il luogo deſideran molto baſſo, dove ſia nuo umore. Il troppo baſſo, non è acconcio ne erbe, ma a paludali, ſenza ſapore.

Del rinovare i prati.

CAP. XXXVII.

I Prati, avvegnachè generalmente da ſe pervengano, fannoſi ancora con opera manuale, ſtirpati i boſchi, e i luoghi ſalvatichi, e rappianati i campi, e ſeminati di vecce, meſcolate con ſeme di fieno. I prati ſi governan bene, ſe ſi tolga ogni impedimento, che vi naſca, e l' erbe groſſe, dopo gran piova, ſi divelgan dalle radici. I prati, che più volte di State s' innaffieranno, molte volte fruttificheranno, e ſegheranſi nell' anno. De' prati vecchi ſi rada il muſchio, e fatti ſterili, molte volte s' arino, e di nuovo ſi ſeminino.

Del fieno.

CAP. XXXVIII.

IL fieno ſi de' ſegare a tempo caldo, e chiaro, quando ſi ſpera, che la ſecchezza dell' aria debba durare, e quando l' erbe ſono a debito creſcimento, e che i fiori pervenuti, non incomincino a ſeccare. Il fieno convenevolmente ſotto copertura ſi ſerba, o vero a ſcoperto, acconcio, che l' acqua non lo guaſti. Il fieno è di grande utilità, poichè le beſtie, che lavorano, e le pecore, tutto 'l tempo dell' anno ne poſſon vivere.

Del boſco, e come ſi faccia.

CAP. XXXIX.

I Boſchi, o naturalmente naſcono di diverſi arbori, ſecondo la varietà delle terre, e del ſito, e dell' aria,

o vero ſi pongono dall' huomo. Chi vuol pian-
il boſco, conſideri prima il ſito, e la natura
a terra, e dell' aria, dove e' deſidera farlo, e
gli arbori ſolamente vi ponga, che ſi confanno a
el luogo, acciocchè riſpondano alla 'ntenzion di
i pianta: e quegli ponga più radi, o fitti, ſecon-
o che più, o meno poſſon diſtenderſi i rami, o
e barbe.

Regole dell' ottavo Libro de' Giardini.

CAP. XL.

I Giardini, o vero pomieri, o verzieri, alcuni ſo-
no d' erbe, e alcuni d' arbori, e alcuni dell' uno,
e dell' altro. Quegli di ſole erbe, la terra vogliono
magra, e ſoda, sì che erbe ſottili, e capillari pro-
ducano, che dilettano, maſſimamente la viſta. Il Giar-
dino dee avere intorno diverſe generazioni d' erbe o-
dorifere, che dieno diletto, e conforto, imperocchè
ogni odore è all' anima ſoaviſſimo cibo. I verzieri ri-
chieggono, da Meriggio, e da Occidente, arbori buo-
ni, e radi: dagli oppoſiti, luoghi aperti, acciocchè non
tolgano l' aura dilettevole, imperocchè l' ombra de'
rei arbori è nociva: la ſuperchievole ombra genera
infermità, e toglie la ſanità dell' aura ſalutifera. I ver-
zieri vogliono eſſer grandi, o piccoli, ſecondo che
richiede la nobiltà, la potenzia, e ricchezza del Si
gnore. Ne' verzieri ciaſcuna ſorte d' arbori, nel ſ
ordine, ſi dee porre, non meſcolata con altra,
accreſcimento di piacere, e vaghezza. I grandi
bori vogliono eſſer venti braccia di lungi l' uno
altro in iſchiera, i piccoli dieci: e le ſchiere, o
ro filari degli arbori, potranno ſtare quanto pi
più lontano. Gli arbori del verziere hanno bi

di cavatore, acciocchè poſſano più durare, ſalvo che i meli: ma intra l' una, e l' altra ſchiera ſi convengon prati. Ne' verzieri, non dee alcuno ſuperfluamente dilettarſi, ſe non quando alle neceſſarie coſe, e importanti avrai ſoddisfatto. La verde, e bella munizione delle molte piante, intorno agli abitacoli della villa, apporta molto diletto. Molto giova avere grandi campi abbondanti, e confinati dirittamente, e cinti di buone foſſe, e guerniti intorno di ſiepi, e di buoni arbori, e ornati dentro d' acconce vie, d' arbori, di fonti, e rivi correnti.

Della dilettazion delle vigne.

CAP. XLI.

MOlto diletta aver belli vignazzi, che facciano molte, e buone, generazion d' uve. Non tutte le coſe che delle maraviglie dell' uve dagli antichi ſono ſcritte, per eſperienza vere ſi truovano. Ma impertanto dagli ozioſi ammaeſtrati, non ſono al tutto da diſpregiare, acciocchè, per la ventura, la varietà de' tempi, e de' luoghi, o la 'mperizia di quegli, che rade volte provano, il provante non inganni. Il più delle volte diletta aver vini di diverſi colori, e ſapori, che non malagevolmente può farſi. I vini medicinali aſſai agli abbiſognanti ſi truovano utili.

Delle dilettazion degli arbori.

CAP. XLII.

DI gran diletto è avere ne' proprj luoghi abbondanza di buoni arbori, e di diverſe generazioni: ed imperò il diligente padre di famiglia, da ogni

parte ne dee recare, e proccurare, che da altri ne ſien recati, e quegli, in ordini convenevoli, inneſtare, e piantare. Molto diletta avere inneſtagion maraviglioſe, ed in un' arbore di diverſe maniere, ed imperò il padre della famiglia queſto proccuri. Molto diletta la bellezza, e la dirittura degli arbori, e però è da ſtudiare, che non ſien torti, e non abbiano rami troppo brutti, e baſſi. Molte maraviglie d' inneſtagione ſi moſtrano a coloro, che ogni coſa cercano ſpermentare. Se ſi fenda l' arbore fruttifero in alcun ramo, e nella fenditura ſi metta alcuna polvere odorifera, di qualſivoglia colore, nel luogo della midolla, acquiſta il frutto odore, ſapore, e colore della coſa inchiuſa nel ramo.

Della dilettazion degli orti.

CAP. XLIII.

MOlto diletta avere orto ben diſpoſto, e ben lavorato: e però s' ingegni il padre della famiglia averlo in luogo graſſo, e ſoluto, nel quale fonte, o rivo, per iſpazj diviſi, corra, sì che tutto poſſa bagnarſi nel tempo della gran caldura. Ogni generazion di buone erbe, e da mangiare, e medicinare, è utile avervi.

Regole del nono Libro del nutricar gli animali.

CAP. XLIV.

NEgli antichiſſimi tempi vivevano gli huomini ſolo de' cibi, che naturalmente la non lavorata terra faceva: e poi conſeguentemente cominciarono a vivere dell' agricoltura, e della paſtorizia: ma ora di quel-

quelle vivono, e delle ſcienze delle ſcritture, e arti infinite. Di tutte le generazion d' animali dimeſticati infino a ora, in alcune region ſi veggon ſalvatichi.

De' Cavalli, e Cavalle

CAP. XLV.

CHi vorrà comperar Cavalli, e Cavalle, biſogna, che cognoſca bene età, generazione, forma lodevole, ſanità, infermità, bontà, e malizia. De' cavalli, e di tutti altri animali, che non hanno diviſe l' unghie, e de' cornuti, che diviſe l' hanno, l' età a' denti pienamente ſi conoſce. Gli ſtalloni ſi dee guardare, che poco ſi cavalchino, o niente, in altro modo s' affatichino, e ſolamente due volte il dì s' ammettano, ſe generoſi puledri crear vorrai. Le cavalle pregne tener ſi deono non molto magre, nè molto graſſe, e non ſi sforzino, e non ſoſtengan fame, nè freddo, e inſieme non ſi ſtringano in luoghi ſtretti: Le cavalle generoſe, che maſchio nutricano, ſolo uno de' due anni s' ammettano, acciocchè poſſano dar copia di puro latte a' puledri. Lo ſtallone dee eſſere di cinque anni, e la femmina di due anni conceperà. I puledri in luogo pietroſo ſi tengano, e due anni ſolamente la madre ſeguitino. I puledri, quando ſaranno da domare, ſoavemente ſi tocchino nella ſtalla, e vi ſi tengano ſoſpeſi i freni, acciocchè s' auſino al toccamento, e vedergli. I luoghi de' cavalli ſi tengano il dì netti, e la notte, a ripoſo, ſi faccia letto infino al ginocchio, e la mattina ſi lievi, e nettogli il doſſo, e tutte l' altre ſue membra, a piccol paſſo ſi meni all' acqua, e in quella ſia tenuto infino alle ginocchia, per lungo ſpazio: e quando ritornerà, innanzi che rientri nella ſtalla, ottimamente ſtropicciargli, e

ſciugargli le gambe. Compiuto il cavallo, in co
erenti carni ſi dee tenere, acciocchè poſſa più ſicu-
amente cavalcarſi. La troppa graſſezza genera inferta-
de, e la troppa magrezza fa debolezza, e bruttezza.
Il cavallo riſcaldato, o ſudato, niente roda, nè bea,
infino, che coperto, un poco paſſeggiato attorno, dal
ſudore, e riſcaldameneo ſia libero. Al cavallo è buo-
no, e utile, nel tempo caldo, una copertura di pan-
no lino, per le moſche, e di Verno di lana, per lo
freddo.

Dell' ammaeſtrare i Cavalli.

CAP. XLVI.

IL Caval, che ſi dee domare, e ammaeſtrare, pri-
ma gli ſi metta un freno leviſſimo, il cui morſo
ſia unto di mele, o d' altra coſa dolce, e pianamente
ſi meni a mano. E quindi, ſanza ſella, ſoavemente
ſi cavalchi, e poi con ſella, per via piana, tante
che s' auſi a ricever la ſella, e 'l freno. Il cavallo
avvezzo, con leggier freno, e ſella, a camminar pia-
namente, debbe con più forte freno, ſe biſogna,
condurſi a' campi arati, per piccola ora, e nel fred-
do, e ammaeſtriſi primieramente a trottare, e poi a
galoppar con piccoli ſalti. E meniſi nella Cittade,
per luoghi di ſtrepito, e di romore, il cavallo, che
convenientemente s' avvezzi al freno. Al corſo av-
vezzar ſi dee una volta, pertempiſſimo, ciaſcuna ſet-
timana, prima infino alla quarta parte d' un miglio,
e poi, a poco a poco, gli ſi allunghi la via.

De

Dell' univerſal conoſcimento della bellezza, bontà, e difetti de' Cavalli.

CAP. XLVII.

IL Caval bello ha il corpo grande, e lungo, e alla ſua lunghezza, e grandezza proporzionalmente tutti i membri riſpondono. Il pelo bajo ſcuro, da tutti è tenuto più bello. Il cavallo, che ha le nari grandi, e enfiate, e groſſi occhi, naturalmente ſi truova ardito. Il cavallo, che ha le coſte groſſe, e 'l ventre ampio, e le ſchiene piegate, forte, e ſofferente ſi giudica. Il cavallo, che ha diſteſi i garretti, e le falci corte, in movimento toſtano, e agile eſſer dee. Il cavallo abbiente le giunture delle gambe naturalmente groſſe, e i paſturali corti, forte ſi giudica. Il cavallo abbiente le gambe, e delle gambe le giunture ben piloſe, e i peli lunghi, è affatichevole. Il cavallo abbiente le maſcelle groſſe, e 'l collo corto, malagevolmente s' affrena. Il cavallo abbiente tutte l' unghie bianche, non avrà mai duri piedi. Il cavallo abbiente gli orecchi grandi, e pendenti, e gli occhi indentro, ſarà pigro, e lento. Il cavallo, le cui gambe dinanzi ſempre ſi muovono, ſono di ma' coſtumi. Il cavallo, che ſpeſſo muove la coda in giù, ed in ſu, è di mal vezzo.

Delle infermità de' Cavalli.

CAP. XLVIII.

LE 'nfermità avvengono a' cavalli nel capo, nel ventre, nel doſſo, e nelle gambe, e ne' piedi, e nell' unghie, alcuna volta per umori, e ſpeſſo per mala

a guardia. I dolori avvengono a' cavalli, o pe
erfluità d' umori cattivi, che ſon nelle vene, o per
atuſità entrante nel corpo del cavallo ſcaldato, per
pori aperti, o inteſtini, nata per viſcoſi umori, e
perchievole roder d' orzo, o d' altra coſa, che enfi
iel ventre, o per lo troppo tener d' orina, che enfia
la veſcica. Per tutte queſte coſe generalmente è rime-
dio, che il cavallo per la ſtalla, con una cavalla li-
beramente ſi laſci andare. Sale in aceto ſufficiente-
mente infuſo, molto vale contro a ogni enfiagione
incominciante nel doſſo. In molte infermità de' caval-
li, è ultimo rimedio lo 'ncuocere: ma debbeſi molto
diligentemente guardare, che eſſo la cottura non poſ-
ſa mordere, nè ad alcuna coſa fregare, imperocchè,
per lo troppo pizzicore, il luogo, co' denti, infino
all' oſſa, e a' nervi, morderebbe. Molti ſono i ſegni,
per li quali ſi conoſce in che parte del corpo il ca-
vallo abbia male, e per li quali pronoſticar ſi può la
liberazione, e la morte del cavallo, che per regola
ſon tutti ſcritti in fine del trattato de' Cavalli, e pe-
rò quì più non ne diremo.

De' Buoi.

CAP. IL.

I Gradi dell' età de' Buoi ſon quattro. La prima
vitelli, la ſeconda de' giovenchi, la terza de' b
giovani, la quarta de' buoi vecchi. Chi armento
comperare, dee primieramente aver cura, che le
che ſieno acconce a portar figliuoli, e più toſto
intera, che d' imperfetta: ben compoſte, che ti
ſue membra ſien groſſe, e a proporzione riſpo
ſi. I luoghi, agli armenti di buoi, e vacche,
apparecchiare il Verno in maremma, la State i
ti freddi, e coperti. La ſtalla de' buoi dee

rena, o laſtricata di pietre, alquanto a pendìo, acciocchè l' umore poſſa traſcorrere, e alla parte del freddo alcuna coſa oppoſta dee contaſtare. Ancora è da proccurar, che non iſtien troppo ſtretti, che non ſi cozzino, e non ſi ammucchino, e la State ſarà ottimamente fatto il ſerrargli ſpeſſo, acciocchè nè da' tafani, nè da ſimili beſtiuole ſien travagliati. Deeſi ancora far loro ſotto buon letto, acciocchè ripoſar ſi poſſano agiatamente. La State due volte, il Verno una ſi menino a bere. I buoi ſani, forti, e agevoli ſi conoſcono, ſe agevolmente ſi muovon, quando ſon punti, ed hanno i membri groſſi, e gli orecchi levati. I belli, e forti generalmente ſi conoſcono, ſe tutti i membri ſien groſſi, e bene inſieme corriſpondenti.

Delle Pecore.

CAP. L.

LE Pecore buone ſi conoſcono dall' età, s' elle non ſon vecchie, nè agnelle: anche dalla forma, s' elle ſon di corpo ampie, e abbiano molta lana, e morbida, e i peli lunghi, e folti, per tutto 'l corpo. La ſanità loro ſi conoſce, ſe l' occhio è chiaro, e le vene rubiconde, e ſottili, ſon ſane: ma s' elle ſon bianche, o vero rubiconde, e groſſe, ſono inferme. Anche ſe, tirandole per lo collo, ſi muovono malagevolmente, ſon ſane, ſe agevolmente, il contrario. Ancora ſe arditamente vanno per via, ſon ſane, ſe pigre, a muſo chino, ammalate. Le pecore, biſogna per tutto l' anno paſturarle ben fuora, e dentro. Le ſtalle buone alle pecore, ſon quelle, che non ſono in luogo ventoſo, nelle quali ſia lo ſpazzo convenevolmente coperto di ſtrame, e a pendìo, acciocchè poſſa ſcolare l' umidità dell' orina, la quale guaſta

la

lana, e fa loro ſcabbioſe l' unghie. Le paſture utili
e pecore, ſon quelle de' campi novali, o de' prati
ù ſecchi. Quelle de' paduli ſon nocevoli, e le ſal-
atiche dannoſe alla lana, lo ſpeſſo gittar loro ſale ad-
oſſo, le tien nette di faſtidio.

Dell' Api.

CAP. LI.

L' Api naſcono parte d' api, e parte di bue pu-
trefatto. L' api ottime ſon piccole, varie, e
rironde. Il ſegnal della ſanità è lo ſpeſſeggiamento
nello ſciame, ſe ſon nette, e ſe l' opera, ch' elle
fanno è eguale, e lena: ma le non buone ſon pi-
loſe, ruſtiche, e come polveroſe.

Regole del decimo Libro del prendere gli animali.

CAP. LII.

LA natura di tutti gli uccelli rapaci ſi è, che v
dano ſempre ſoli, e non mai accompagnati,
di rado: imperocchè non vogliono compagnia
preda, e da tutti gli animali, a' quali pongono a
ſtamenti, per inſtinto di natura, ſon conoſciuti
come ſentono il nimico, fuggon gridando, e na
donſi da lor quanto poſſono. Gli uccelli rapac
di buone carni ſi paſcano, a ore convenevoli,
ſi faccia loro ingiuria, e non ſi mandino con
uccelli, oltre al lor volere, rade volte ſi parton
Signori. Se il Signore non ſeguita la volont
ſparviere, o d' altro uccello rapace, o in al
gli ſia contrario, agevolmente lo perde, c
coſachè ſia di natura ſdegnoſa, e adiriſi di

I falconi in quello ſtato di graſſezza ſi deon ſervare, nel quale ſi truovano più audaci, e meglio pigliar gli uccelli. Gli uccelli rapaci ſon quaſi tutti d' una natura. Gli uccelli ſi prendono con altri uccelli dimeſticati, cioè. Con iſparviere, aſtore, falcone, ſmerlo, girfalco, aguglia, gufo, e coccoveggia. Gli uccelli ſi pigliano con reti di diverſi modi, cioè. A pantèra l' anitre. Con rete ſopra fiume ſteſa ſi pigliano i grù, i cigni, le ſtarne, e l' oche. Anche con altra rete oche, e anitre ne' campi, e preſſo all' acque. Anche alle pareti colombi, e tortole, e quaſi tutti uccelli piccoli. Anche all' ajuolo uccelli piccoli, e grandi rapaci. Anche con ragne piccoli uccelli, e grandi, e rapaci. Anche a una rete ſtretta, e lunga le pernici. Gli uccelli ancora ſi piglian con varj lacciuoli, in terra ordinati, e in arbori intorno a' nidi. Quaſi tutti uccelli ſi pigliano con pania, con verghette, e vimini, e con funicelle, e vimini inviſchiati. Tutti uccelli pigliare, o uccider ſi poſſono con baleſtri, o con archi, e in alcuni altri modi. I peſci ſi pigliano con reti di diverſe generazioni, cioè. Con iſcorticaria in Mare, e con traverſaria ne' luoghi di fiumi, e di lacuni ſpazioſi, con le reti da riva, in piccole acque, ed in grandi con navi. Anche con giacchio, e negoſſa. Anche nelle valli con coclearia, e degagna, e con gradelle, e piccole reti. Anche con ceſte, e con gabbie, con amo, ſpaderni, e calcina. Le fiere beſtie ſalvatiche ſi pigliano con cani, reti, lacci, e altri modi diverſi, e aſſai.

INCOMINCIA

IL

DODECIMO LIBRO

Nel quale ſi fa memoria di tutte le coſe, che in ciaſcun meſe ſon da fare in Villa, e prima del meſe di Gennajo.

NE' Libri paſſati s' è pienamente, e diſteſamente trattato, e detto di tutte quelle coſe, che ſi deon far nella Villa, ma ora mi pare utile di fare un compendioſo memoriale, per lo quale il padre della famiglia, quando va alla Villa, agevolmente ſappia quello, che in ogni tempo dee fare d' utilità, e diletto: e quando vorrà vedere il modo di tutto quel, che dee fare nelle parti, dove diſteſamente s' è detto, agevolmente il vedrà.

Di quello ſi dee fare nel meſe di Gennajo.

CAP I.

IN queſto meſe, ſpezialmente ne' luoghi caldi, ſi può conoſcer la bontà, o la malizia dell' aere, e de' venti, e della terra, e del ſito del luogo abitabile, avvegnachè, ne' temperati, meglio ſi diſcerne in certi altri meſi. Ancora ne' luoghi caldi le corti, e le caſe aſſai acconciamente potranno farſi, e gli arbori ſi poſſon per gli edificj ottimamente tagliare. Anche ſi può proccurare nuovo letame, e 'l vecchio portare a' campi, e alle vigne, ſeminar fave, cicerchie, e vecce. Anche ſe i campi non ſon molli ſi poſ-

poſſon prima arare. Anche ne' luoghi caldi ſi poſſon letaminar le vigne, e potare. Anche ſi poſſon porre nel ſemenzajo le ſorbe, le peſche, le noci, le mandorle, e le ſuſine, e inneſtare ogni arbore, che fa gomma, e far l' orto, ſe la terra non è molle. Anche ne' nuovi prati ſi poſſono ſparger le vecce, e i ſemi dell' erbe: e le pertiche de' ſalci, e i vinchi, e i canneti per le vigne, e le ſelve, e ogni legname, per lo fuoco, ſi può tagliare. Ancora tutti i vaſi da uſare, e i carri, e ciò che nelle caſe ſi fa, quantunque tempo ſia, di queſto meſe ſi fanno. Ancora tutti gli animali dimeſtici ſi poſſon comperare, e i ſalvatichi pigliare, e l' api di luogo a luogo traſportare, e mutare.

Febbrajo.

CAP. II.

DEl meſe di Febbrajo, e di tutti gli altri, ſi può conoſcer la bontà, e la malizia del luogo abitabile, e comperarlo: e la caſa, e ciò che in eſſa, ed intorno ad eſſa, è da fare, può farſi. Anche ſi può portare il letame a' campi, alle vigne, e agli orti, e a' prati, e tutti letaminare. Anche ſi poſſono acconciamente arare i campi, e ſeminare in eſſi la fava, la cicerchia, e certi altri legumi, e roncare il grano, la ſegale, e 'l farro, e la ſpelda: e ſcolar l' acqua de' lor luoghi, e arder le ſtoppie. Ancora ne' luoghi caldi ſi può ſeminar la vena, e 'l cece, e ne' temperati la rubiglia, e 'l piſello. Di queſto meſe ne' luoghi umidi ſi deon lavorar le terre, dove la vigna ſi dee piantare: e ne' luoghi caldi, e ſecchi, appreſſo la fine, utilmente ſi pianta, e fa lo 'nneſtamento della vigna, quando le gemme cominciano a uſcir

fuori, e innanzi che lagrimino d'umore acquidoſo, ma ſpeſſo. Ancora ſi fa ottimo potamento di vigna ne' luoghi temperati, e caldi, ſe la molta neve, o la troppa gran freddura non lo ſtroppiaſſe. E come queſte coſe ſi debbon fare, pienamente nel Libro quarto delle vigne s'è dimoſtrato. Ancora di queſto meſe ſi legano ottimamente le viti agli arbori, o a' pali, ſopra i quali elle vanno, e taglianſi loro le radici diſutoli, e ponſi loro il letame a' piedi. Anche ſi deon palar le viti, e rilevare, e ne' luoghi marini, e caldi, cavare. Anche ſi poſſono intorno alla fine tramutare i deboli vini, e cuocere, quando ſoffiano i venti della Tramontana, e non quando ſoffiano gli Auſtrali, acciocchè da corruzion ſi conſervino. Puoſſi ancor di queſto meſe, quando la terra non è, nè ſecca, nè molle, porre, e traſporre, e inneſtare tutte piccole piante d'arbori, e maſſimamente ſe 'l verde ſugo ſarà corſo infino alla corteccia. Anche ſi poſſono gli arbori potare, e acconciare, e nettargli da tutti i ſuperflui rami ſecchi, e ſcabbioſi, e diſutoli. Ancora i roſai, e i nuovi canneti ſi poſſono ordinare, e piantare. Ancora di queſto meſe, ſe la terra non è ſecca, o molle, ſi poſſono porre gli orti, zappare, o in altro modo cavare, e letaminare, e ogni generazion d'erbe, che nella Primavera ſi mangiano, ſeminare, e porre, sì come ſono agli, atrepici, anici, aneto, appio, aſſenzio, artemiſia, bruotina, bietola, baſſilico, cavolo, cipolla, finocchio, ſcatapuzza, regolizia, lattuga, menta, porro, papavero, petroſemolo, paſtinaca, ſpinaci, ſenape, ſantoreggia, ſcalogni, e tutte l'altre erbe: e ancora le medicinali erbe ſalvatiche ſi poſſon ſeminare di queſto meſe negli orti, e altrove. Ancora di queſto meſe ſi poſſon piantare, e proccurar le piante, e far le ſiepi ſecche di vimini, o vero di ſpine, o d'altra materia nelle corti,

ti, campi, vigne, e orti. Ancora ſi può far ſelve, e ſalceti, così di dimeſtichi, come di ſalvatichi arbori. Ancora ſi fanno di queſto meſe acconciamente i verzieri, così d' erbe, come d' arbori, e tutte altre dilettevoli coſe, delle quali nell' ottavo Libro ragionammo. Ancora di queſto meſe comperar ſi poſſono, e proccurare gli armenti de' cavalli, degli aſini, e de' buoi, e le greggi delle pecore, delle capre, e de' porci, e far leporai, e piſcine, come appieno è trattato nel Libro nono. Ancora pavone, oche, galline, e colombe, perchè di queſto meſe cominciano a riſcaldarſi, come di ſopra dicemmo, ſi poſſono far covare. Ancora di queſto meſe ſi poſſon comperar le pecchie, e deono eſſere affumicate più volte, e da ogni lordura nette, e ucciſi i cattivi Re, e fatte tutte altre cóſe ſcritte pienamente nel lor trattato. Ancora di queſto meſe gli ſparvieri, e i falconi ſi deon proccurare, e porgli in muda, intorno alla fine. Poſſonſi ancora di queſto meſe pigliar le beſtie ſalvatiche, e gli uccelli, e i peſci, con varj, e diverſi ingegni detti di ſopra.

Marzo.

CAP III.

DEl Meſe di Marzo ſi fendono ottimamente i campi, ſe è conſumata la lor ſuperflua umidità, e la terra già pervenuta ad agguaglianza intra umidità, e ſecchezza. Anche ſi ſemina la vena, e 'l cece, e la canapa ne' luoghi caldi, intorno alla fine, e la fava ne' luoghi freddi, e ne' temperati, nel cominciamento, in luogo graſſo, e quella fava, ch' è di Gennajo ſeminata, in queſto tempo, ſi ſarchia, di quattro foglie. Anche ſi ſarchia, e netta dall' erbe

il

il grano, la ſpelda, e l' orzo. Ancora di queſto meſe ſi ſemina la ſaggina, e 'l miglio, e 'l panìco, e ſi poſſon ſeminare i fagiuoli. Intorno al principio ſi potano, e inneſtan le viti, e rilevanſi, e cavano, quando la terra è temperata. Ancora ſi potano, e piantano le viti di queſto meſe, e propagginanſi, e rinnuovanſi. Anche ſi travaſano i vini, allora, che l' aere è chiaro, e ſpirante Borea. Anche ſi cuocono i deboli vini, acciocchè ſi conſervin meglio, e non ſi volgano, e ottimamente ſen' empiano i vaſelli, poſti nella fredda cella, e chiudanſi, sì che un poco sfiatino, acciocchè non diventino acetoſi. In queſto meſe ſi poſſon piantare, traſpiantare, e cavare dattorno tutti gli arbori, e inneſtare que', che non hanno gomma. Ancora ſi lavorano gli orti, e daſſi loro il letame, e in eſſi ſi ſeminano tutti i ſemi ſpecificati nel meſe di Febbrajo. E ancora intorno alla fine i cocomeri, e i citriuoli, le zucche, i poponi. E ancora ſi pianta in queſto tempo la ſalvia, ficcando in terra i ſuo' ramucelli. Ancora ſi deon ne' luoghi freddi purgare i prati, e ne' temperati, e caldi guardargli. Di queſto meſe ſi deon comperare i cavalli, e le cavalle, e i buoi, e le vacche, verri, e troje, e fare gli armenti, e le greggi, e mettere i maſchi alle femmine. Domare i cavalli, e i buoi, e affumicar le pecchie, e purgar l' arnie da' vermini, e dal faſtidio. Ancora gli ſparvieri, e gli aſtori ſi deon mettere in gabbie grandi nella muda, e nutrirgli di buona carne. Poſſonſi in queſto meſe pigliar beſtie, uccelli, e peſci, ſe non ſien tali, che ſolo ſi prendano ne' tempi freddi, o nevoſi.

Aprile.

CAP. IV.

DEl meſe d'Aprile s'arano i campi graſſi, e gli umidi, i quali tengono l'acqua lungamente, e i ſecchi s'arano la ſeconda volta. Anche ſi ſemina acconciamente il cece ne' luoghi freddi, e ne' luoghi temperati la canapa, e la ſaggina, intorno al principio del meſe. Cavanſi le vigne ne' luoghi freddi, e ne' temperati, e i vin grandi acconciamente ſi poſſono tramutare. Anche ſi poſſon ſeminare, e inneſtare i melagrani, e 'l peſco, come dice Palladio, ſi può ingemmare. Di queſto meſe, ne' luoghi caldi, ſi tondon le pecore, e i parti ſerotini ſi ſegnano, e s'ammettono i montoni, e i cavalli, e gli aſini. Anche ſi deono tutte le piccole piante degli arbori guardar dalle beſtie. Anche ſi ſeminano le zucche, i citriuoli, i cocomeri, i melloni, l'appio, l'ozzimo, capperi, ſerpillo, lattuga, bietola, le cipolle, e gli atrepici, ſe ſi poſſono innaffiare, ſecondo che dice Palladio. Ancora ne' luoghi di già arati, biſogna governare i colombi, perchè poco da beccar ritruovan pe' campi. Anche, ſecondo Palladio, ſi deon riveder l'api, nettar l'arnie, uccidere i farfalloni, che quando la malva fioriſce, abbondano. Ancora di queſto meſe, sì come negli altri meſi di State, ſi poſſon pigliar fiere, e uccelli, e peſci.

Maggio.

CAP. V.

DEl Meſe di Maggio s' arano i campi graſſi, e che tengono molto l' acqua, e che avranno l' erbe grandi, e non maturo il ſeme, e gli aſciutti ſi poſſono arar la ſeconda volta. In queſto meſe tutte le coſe ſeminate ſono preſſo al fiorire, e non ſi deon toccar dal cultivatore. Anche ne' luoghi freddi, e umidi ſi ſeminano i fagiuoli, e 'l miglio, e 'l panìco. Ancora di queſto meſe ſi deon tagliare i boſchi, quando hanno meſſo tutte le foglie, sì come dice Palladio. In queſto tempo ſi cavano i ſemenzai, e le vigne la ſeconda volta, e ſi ſpampanano. Anche ne' luoghi molto freddi, e piovoſi, ſi potano gli ulivi, e nettanſi dal muſchio, e ſe alcuno avrà ſeminato lupini, per letaminare il campo, in queſto tempo, con l' aratro, gli doverrà metter ſotto. Ancora di queſto meſe, come il medeſimo dice ne' luoghi caldi, il peſco ſi può inneſtare a buccia, e inneſtare il cedro, e ſimile il fico, e traſpor la pianta della palma. Ancora di queſto tempo ſi lavorano gli ſpazj de' campi, deſtinati a ſeme, o a piante, per l' Autunno. Anche di queſto meſe ſi ſemina il curiando, l' appio, i melloni, i citriuoli, le zucche, i cocomeri, il cardo, e le radici: e la ruta ſi pianta, e 'l porro ſi traſpone, acciocchè, adacquato, creſca, ed ingroſſi, e traſpongonſi ottimamente i cavoli, e le cipolle. Anche ſi ſemina la porcellana, e di qualunque tempo ſi ſemini, ſolamente naſce nel tempo caldo. Ne' luoghi marini, e caldi ſi ſeghi il fieno, innanzi che ſia divenuto aridо, e ſecco: e ſe ſi bagnerà per piova, prima non dee rivolgerſi, che la parte di ſopra non ſia raſciutta.

E deonſi di queſto meſe caſtrare i vitelli, e tonder le pecore. Anche ſi rappiglia il latte, e faſſi il formaggio. Ancora ſi deono uccidere li Re dell'api, i quali naſcono in queſto tempo nell'eſtremità de' fiali, e ancor nel modo predetto deono uccider ſi i farfalloni, sì come è detto.

Giugno.

CAP. VI.

DI Giugno ſi dee conciar l'aja, e nettarla d'ogni faſtidio, e bene appianarla. In queſto tempo ſi può ſeminare il miglio, e 'l panìco, e faſſi primieramente la mietitura dell'orzo, poi preſſo alla fine, ſi compie la mietitura del grano ne' luoghi caldi, e ſi comincia ne' temperati. Ne' freddiſſimi luoghi faremo quelle coſe, che di Maggio aviam tralaſciate. Ne' luoghi erboſi, e freddi, fenderemo le terre, e acconceremo i vignazzi, coglieremo la veccia, e ſegheremo il fieno, per paſto delle beſtie. Anche di queſto meſe ſi dee far la mietitura de' legumi, e la fava ſi dee divellere nel menomamento della Luna: e poichè ſarà battuta, e raffredda, ſi dee riporre. Il lupino ſimilmente di queſto meſe ſi coglie. Ancora le pere, e le mele magagnate ſi deon traſcerre, e levare, dove i rami ſon troppo carichi. Di queſto meſe ſi può il ramo del melagrano rinchiudere in un vaſello di terra, acciocchè renda i frutti di quella grandezza. Anche di queſto meſe, sì come del meſe di Luglio, ſi fa il neſto, che ſi chiama impiaſtrare, ne' peri, e ne' meli, e ne' fichi, e negli ulivi, e in tutti altri arbori, i quali nella corteccia abbian graſſo ſugo: e ſeminaſi ottimamente borrana, e porcellana, e molte altre erbe, ſe ſi poſſono con adacquamento

ajutare. Anche ſi ſegano i prati, compiuto, e non ſecco il fiore. Anche ſi caſtrano i vitelli, e faſſi il formaggio, e le pecore ne' luoghi freddi ſi tondono: cavanſi i fiali, ſe avranno molto mele, e faſſi la cera. Anche uſciranno di queſto meſe gli ſciami nuovi, e però il guardian delle pecchie dee ſempre ſtare attento, ch' elle non fuggano, e ſpezialmente infino all' ottava, o alla nona ora: e ſempre dee aver l' arnie apparecchiate, e quelle ricorre, e nel ſuo luogo allogarle, come è detto pienamente nel ſuo trattato.

Luglio.

CAP. VII.

DEl meſe di Luglio ſi deono i campi arati, arar la ſeconda volta, e la mietitura del grano, e de' legumi, ne' luoghi temperati, sì ſi finiſce. I campi ſalvatichi ſi nettano dalle barbe, e da' bronchi: e anche la felce, e la gramigna ſi diſſipa, e ſveglie, innanzi i dì caniculari. Ancora intorno alla fine ſi feminano le rape, e i navoni. Anche le viti novelle, la mattina, e la ſera ſi deono ſcalzare, mancato il caldo, e divelta la gramigna, polverizzarle. E gli arbori, che ſaranno ſtati tra la biada, ſegata ch' ell' è, ſi rincalzino, intorno a eſſi, per lo caldo, mettendo terra. E di queſto meſe ne' luoghi umidi, ſi può ingemmare il fico, e inneſtare il cederno. Anche ſi può in queſto tempo fare impiaſtro, cioè il neſto così appellato, e inneſtare il pero, e 'l melo negli umidi luoghi. Ancora le mele magagnate, che troppo caricano i rami, ſi deon corre, e anche ſi potrà piantare il tallo del cedro, ſe s' ajuti con l' annaffiare. In queſto tempo, ne' luoghi temperati, ſi deono cor le mandorle, e ſottometter le vacche a' tori, e le pecore

re ſimigliantemente a' montoni, e ſeganſi i prati, che non hanno ancor matura l' erba.

Agoſto.

CAP. VIII.

DEl meſe d' Agoſto i campi ſi deono arare la terza volta: ancora nel ſuo cominciamento ſi poſſono ſeminar le rape, dopo la prima piova, e le radici, e i navoni, e i lupini ſoverſcio, acciocchè le terre, e le vigne ingraſſino. Anche nel cominciamento, e innanzi, ſi divelle il lino, e la canapa, quando ingiallan, per maturezza, e ſcuoteſi loro il ſeme, e maceranſi, ſe ti piace, e altramenti ſi proccurano, ſecondo che fie biſogno. Ancora intorno alla ſua fine ſi coglie la ſaggina, la quale allor ſi truova matura. E ancora ſi colgono, e ſeccanſi i fichi; e le noci, e tutti gli altri frutti degli arbori, che ſon maturi, ſi prendono, e ripongonſi. Anche ne' luoghi freddi ſi ſpampanano le viti, e ne' luoghi caldi s' adombran l' uve, acciocchè per la forza del Sole, non ſi ſecchino. Anche in queſto tempo ſi può far l' agreſto. Ancora in molti luoghi caldi, intorno alla fine, ſi comincia a fare apparecchiamento della vendemmia. Ancora di queſto meſe ſi può diſſipar la gramigna, e le felci, arando ſpeſſo la terra. Anche di queſto meſe ſi poſſono inneſtar gli arbucelli, e inneſtare il pero, e 'l melo. Anche di queſto meſe ſi poſſono inveſtigar l' acque ne' luoghi dove mancano, e provarle, e far pozzi, e condotti: e paſſato mezzo detto meſe, ſi ſeminano i cavoli, ſi che quando ſaranno creſciuti, ſi traſpongano.

Settembre.

CAP. IX.

DEl Meſe di Settembre ſi fanno acconciamente le citerne, i pozzi, e i condotti. Anche ſi può arare il campo graſſo, e quello, che lungamente è uſato tener l'umore. In queſto tempo il campo umido, piano, e magro, ſi dee la ſeconda volta arare, e ſeminare. I luoghi magri a pendio ſi deono arare, e ſeminare intorno all'equinozio. E deonſi letaminare i campi ne' colli, più ſpeſſo, e nel piano più rado, e ſpezialmente quando la Luna è ſcema. Anche ne' luoghi uliginoſi, e magri, o freddi, o ombroſi, intorno all'equinozio, ſi ſemina il grano, e la ſpelda, allora che 'l tempo è chiaro, e fermo. Anche ne' luoghi caldi ſi ſemina in queſto tempo il lino, che volgarmente ſi chiama vernio. Anche ſi ricoglie, e ſi ripon la ſaggina: e intorno al principio di queſto meſe ſi ſemina nell'alpi la ſegale, e intorno alla fine, l'anno ſeguente, ſi miete. Ancora intorno al principio di queſto meſe, ſi ſeminano, per cagion d'ingraſſamento, i lupini, e creſciuti, ſi metton ſotto. Anche alla fine di detto meſe ſi ſemina la ferrana, in luogo letaminato, per lo paſto delle beſtie. Ancora nel principio di queſto meſe, ne' luoghi temperati, ſi ſpampanano le viti, e ſpoglianſi delle lor foglie, e nella fine ſi fa la vendemmia, e tutte quelle coſe, che a vendemmia appartengono, e ſeccar l'uve, che ſi debbon ſerbare, e puoſſi far la ſapa, anche il defruto, e 'l coroèno. Anche ſi colgono i frutti degli arbori, che allor ſi moſtran maturi. In queſto tempo ſi ſeminano i papaveri, ne' luoghi caldi, e aſciutti. Gli orti, che s'hanno a ſeminar nella Primavera, profondamente ſi ca-

cavino, e 'l letame vi ſi metta a Luna creſcente. Ancora nel principio ſi ſeminano i cavoli, e intorno alla fine, l' aglio, l' anèto, la lattuga, e la bietola, e le radici ne' luoghi aſciutti. Anche di queſto meſe ſi poſſon far nuovi prati, eſtirpando prima dalle radici pruni, e bronchi, e arbori, e erbe larghette, e ſode. Anche purgare i vecchi prati dal muſchio, e quelli, che ſon vecchiſſimi, arare, e di nuovo formare i prati novelli. Anche di queſto meſe ſi cacciano l' api vecchie, e faſſi il mele, e la cera: e ancora di queſto meſe ſi piglian le quaglie, e le pernici, con gli ſparvieri.

Ottobre.

CAP. X.

D' Ottobre ſi poſſon fare i pozzi, cavar le foſſe, e portare il letame a' campi e ne' temperati luoghi acconciamente ſi ſemina il grano, l' orzo, il farro, la ſpelda, il lupino, il lino: ancora ſi fa la vendemmia acconciamente, dove non ſia fatta di Settembre, e maſſimamente da quegli, che molto deſideran vin maturo, e ſi meſcolano, e diverſificano in colore, e ſapore. Dove la qualità dell' aria è calda, e ſecca, dov' è la terra arida, e ſottile, dov' è il colle dirupinato, o magro, ſi pongono acconciamente le viti. In queſto tempo, ne' luoghi ſecchi, magri, caldi, arenoſi, e ſcoperti, ſi fa meglio ciò, che dinanzi ſi diſſe de' lavorii del por delle viti, e del potarle, e propagginarle, e racconciarle, o mandarle agli arbori, acciocchè contro alla magrezza della zolla, e la ſecchezza dell' aere, con l' acque del Verno ſieno ajutate. Di queſto meſe, ſpezialmente intorno alla fine, ſi dee ogni novella vite ſcalzare, acciocchè le ſuperflue barbe

barbe ſi taglino: e ſe quivi ſarà il Verno piacevole, laſceremvi aperte le viti: e ſe forte, e aſpro, ricopirremle, innanzi che venga il freddo. E ſe ſarà troppo freddo, porremo alquanto di colombina, intorno alle piccole viti. Di queſto meſe, ne' luoghi caldi, e diſcoperti, s' ordinano gli uliveti, e fannoſi i ſemenzai, e tutte quelle coſe, che s' apparteranno agli ulivi. Ancora ſi rimondano i rivi, e le foſſe, e ſi piantano i ciriegi, e i meli, e i peri, e tutti altri arbori, che non temono il freddo, e maſſimamente ſi poſſon piantare, e traſporre ne' luoghi caldi, e ſecchi: e le ſorbe, e mandorle ſi pongon nel ſemenzajo. I ſemi del pino ſi ſpandono. In queſto meſe ſi lavorano gli orti, che deon ſeminarſi di Primavera. Ancora ſi ſemina negli orti l' aglio, l' anèto, gli ſpinaci, il cardo, la ſenape, la malva, le cipolle, la menta, la paſtinaca, il timo, l' origamo, e 'l cappero, e la bietola, in luoghi ſecchi. Anche dice Palladio, che 'l porro, ſeminato nella Primavera, ſi traſpone, e acciocchè creſca nel campo, ſi dee ſpeſſo cavar dintorno. Ancora ſi toglie alle pecchie il ſuperchio mele co' fiali, e tutta la cera corrotta.

Novembre.

CAP. XI.

DEl meſe di Novembre, ne' luoghi caldi, intorno al principio, ſi ſemina acconciamente il grano, e l' orzo, e la ſegale: e appreſſo la fine ſi ſemina la fava nella ſeccia, non arata: e 'l lino, e la lente ſi ſeminano di queſto meſe. Ancora tutto queſto meſe, ne' luoghi caldi, e ſecchi, ſi deono por le viti, e la propaggine verrà bella: e ne' luoghi freddi ſi convien cavare intorno le viti novelle, e coprir le piante degli

gli arbori, e le magre letaminare. Ed in queſto tempo, e di poi, infinattanto che la terra diventi ghiacciata, ſi dee cercar la vigna vecchia: s' ella è in forte pedale, cavarvi dintorno, e empiervi di letame, e potata ſtrettamente, infra 'l terzo, o 'l quarto piede da terra, s'intacchi, con tagliente coltello, nella più verde parte della corteccia, più volte, e ripercoſſa, ſpeſſo ſi provochi, e coſtringa a germinare in quel luogo, acciocchè ſi rinnuovi, e racconci. In queſto tempo ſi fa la potatura dell' Autunno nelle viti, e negli arbori, maſſimamente dove dalla temperanza della provincia ſiamo promoſſi a ciò fare. Ancora di queſto meſe, quando l' uliva comincerà a eſſer varia vajolata, ſi coglie, e gli uliveti ſi potano: e deonſi levar le vette, che vanno in alto, acciocchè ſi ſpandano per li lati: la qual coſa ne' neſpoli, ne' fichi, ne' peſchi, e ne' cotogni ſi dee oſſervare. Ancora di queſto meſe acconciamente ſi pongono gli uliveti: i noccioli delle peſche, e delle pine nelle region calde, e ſecche, e quegli delle ſuſine quaſi in tutti i luoghi. Anche la caſtagna ſi ſemina, e ſi traſpone: e ne' luoghi caldi, e ſecchi, ſi pongon le piante ſalvatiche di peri, e di meli, ſopra i quali ſi dee inneſtare, e pongonſi i talli del cotogno, del cedro, del neſpolo, del fico, del ſorbo, del ciriegio, del moro, e i ſemi del mandorlo. Anche ſi traſpongono, ne' luoghi caldi, e ſecchi, e ſcoperti, i grandi arbori, co' rami tagliati, e con le radici ſanza leſione, ajutandogli, con adacquamento, e letame aſſai. E deſi tagliare il legname, che ſi vuol per gli edificj, quando la Luna è ſcema. Ancora di queſto meſe ſi mettono i montoni alle pecore, e i becchi alle capre, acciocchè il parto, nato di Primavera, poſſa nutrirſi. Ancora di queſto meſe ſi piglian, con diverſi ingegni, le fiere, gli uccelli, e i peſci.

Di-

CAP. XII.

DEl meſe di Dicembre ſi può ſeminar la fava, la qual naſce ſolamente dopo 'l Verno: e tagliaſi il legname per le caſe, e per tutti altri lavorii, e le ſelve, e i ſuperflui rami degli arbori, e le ſiepi vergne, e apparecchianſi, e fannoſi i pali: e ſimilmente ſi poſſono i vinchi per le vigne tagliare, e ſi poſſon far le corbe de' vimini, le ceſte, le gabbie, e molti altri arneſi, e ſtovigli di biſogno, e anche le ſiepi ſecche. E ancora di queſto meſe ſi poſſon pigliar le fiere ſalvatiche, e maſſimamente nel tempo delle nevi, co' cani, e gli uccelli, con uccelli rapaci dimeſticati, e con diverſe reti, e con viſchio.

IL FINE.

DICHIARAZIONE

DI ALCUNI NOMI DI PIANTE E D'ALTRE VOCI

Di qualche oſcurità, e dubbiezza, che s' incontrano nella verſion Toſcana

DELL' OPERA

DEL CRESCENZIO.

LIb. I. Cap. IV. *Vol. I. pag.* 15.

Sopra la quale acqua le coſe ſtitiche de' frutti freddi ſono da dare, sì come cotogne, e mele afre, e CERCONCELLO.

Altrove, cioè nel titolo del Capo XXXIII. del Libro IV. *Cerconcello* è tolto per la coſa ſteſſa, che Cerfoglio. Diverſa nondimeno trovaſi l' interpretazione data a queſto vocabolo dagli Accademici della Cruſca.

Cerconcello, che anche diceſi Sergoncello, erba nota di ſapore alquanto agretto: parole che dinotano fuor d' ogni dubbio quella pianta, ben lontana da ogni ſimiglianza del Cerfoglio, che già un tempo da' Botanici fu detta *Tarchon*, ovvero *Draco herba*, dal Mattiuolo, in volgar lingua *Dragoncello*, e modernamente dall' illuſtre Linneo *Artemiſia Dracunculus*. Ma niuna in vero di queſte due piante inteſe il Creſcenzio di proporre, qual correttivo dell' acque inchinevoli alla putrefazione. Le parole del teſto latino, ne' migliori codici a penna, ſono le ſeguenti: *Super quam ſtyptica ſunt exhibenda, ex fructibus frigidis, ſicut Cydonia* (ſottintendeſi *Mala*) *Martiana, & Acetula*. E' chiaro, non parlarſi qui ſe non di frutta, che abbiano dell' a-

gro, e dell' aſtringente; quali ſono appunto le Mele Cotogne, e ſimilmente le Mele *Martiane*, o *Matiane*, che così al tempo del Creſcenzio ſi chiamavan le Mele ſalvatiche, come dal Plateario, autore non molto di lui più antico, ſi raccoglie. *Mala Matiana, ideſt ſilveſtria, frigida ſunt & ſicca, virtutem habent conſtringendi.* A queſte poi in terzo luogo ſi aggiungono le Mele dette *Acetule*, cioè quelle aſſai veriſimilmente, che al Capo XII. del Lib. V. chiamate ſono più d' una volta *Mele Acetoſe*.

Lib. I. Cap. IV. *Vol. I pag.* 15.

Una di quelle coſe, che le ſchiarano, ſi è l' ALLUME JAMENI.

Jameni è aggiunto dato dagli Arabi a quella ſorta di Allume, che i Latini chiamarono *Alumen ſciſſile*.

Lib. I. Cap. VIII. *Vol. I. pag.* 30.

E 'l maſchio ſabbione, e la rena, e il CARBUNCULO darà certane acque, e di molta abbondanza.

Carbunculo qui è una terra renoſa di color nero, di cui l' Aldrovando. *Apud Auctores Rei Ruſticæ, Carbunculus uſurpatur pro terra, ubi teſſellæ lapideæ, & nigræ reperiuntur: hinc carbunculoſus vocatur ager, qui copia hujuſmodi carbunculi abundat. Muſ. Metall. Lib. IV. Cap. LXXX.*

Lib. I. Cap. IX. *Vol. I. pag.* 33.

Innanzi, che vi ſi volga il corſo dell' acqua, vi ſi dee mettere FAVILLA miſta, che con alcun liquor vi diſcorra, acciocchè ſaldi, e incolli i doccioni, ſe aveſſero alcun vizio.

L' ammaeſtramento è tolto da Palladio, le di cui parole, traſcritte dal Creſcenzio, ſon queſte: *Sed antequam in iis aqua curſus admittatur, favilla per eos,*

mix-

mixta exiguo liquore, decurrat, ut glutinare poſſit, ſi qua ſint vitia tuborum. Lib. IX. Tit. XI.

Ma ben altra ſignificazione della voce *Favilla* fu già preſſo i Latini, altra lo è al preſente fra gl' Italiani. Giuſta la proprietà della odierna noſtra lingua, *Favilla* è lo ſteſſo, che *Scintilla*, cioè una particella minutiſſima, e lucida di vivo fuoco; laddove i Latini, diſtinguendo favilla da ſcintilla, per favilla inteſero una ſottil cenere, qual ſi è quella, che và ricoprendo la brace, già vicina ad eſtinguerſi.

Parva ſub inducta latuit ſcintilla favilla:
Ovid. Metam. Lib. VII. verſ. 81.

Paullatim cana prunam velante favilla:
Ibid. Lib. VIII. verſ. 526.

Cum contectus ignis e ſe favillam diſcutit, ſcintillam emittit. Plin. Lib. XIII. Cap. XXII.

Una sì fatta cenere dunque, leggieri e ſottile, ſtemprata con poco liquore, inteſe Palladio, che ſi faceſſe ſcorrere per gli Acquidotti fatti di freſco, prima d' introdurvi l' acqua; affine di ſaldarne e ſtuccarne ogni feſſura, o altro ſimil difetto, che peravventura vi foſſe.

Lib. I. Cap. XI. *Vol. I. pag.* 37.

Il Salcio, o vero il Larice ſegaticcio, ſecondo che ſcrive Palladio, e utiliſſimo, le cui tavole, ſe metterai nella fronte, o vero eſtremità de' tetti, ſi diffenderanno dal fuoco; perocchè non ricevon la fiamma, nè generano carboni, sì come egli medeſimo dice.

Ne' più corretti teſti latini a penna non è nominato il Salcio, ma ſoltanto il Larice, benchè con doppio nome. *Laris ſeu Areſe, ſecundum Palladium, utiliſſima &c.* Palladio ſteſſo al Tit. XV. del Lib. XII. *de Materie cædenda*, non parla del Salcio, ma del ſolo Larice; del quale appunto correva in que' tempi

là ſtrana opinione, che il ſuo legno, dato al fuoco non s' incendeſſe: intorno a che può leggerſi l' epiſtola ſcritta dal Mattiuolo al noſtro Uliſſe Aldrovando: una di quelle, che l' Anno MDLVIII. furon date in luce.

Lib. I. Cap. XI. *Vol. I. pag* 37.

Il CEDRO (cioè il ſuo legname) *è durabile, ſe non è tocco da umidore.*

Intende qui l' Autore il Cedro, famoſo preſſo gli antichi, per la ſuppoſta incoruttibilità del ſuo legno: albero conifero, della razza de' Pini, e degli Abeti, che ancora latinamente fu detto *Cedrus*, e novellamente dal Linneo *Pinus Cedrus*. Coſa ben diverſa da eſſo è il noto agrume, detto volgarmente Cedro, cioè il *Citrus* de' Latini, così pure nominato dal Creſcenzio, e *Cederno* dal ſuo Volgarizzatore. L' uſo nondimeno del moderno linguaggio Italiano, è di chiamare indiſtintamente l' uno e l' altro albero col nome di Cedro.

Lib. I. Cap. XII. *Vol. I. pag.* 38.

Il Villano o vero Caſtaldo del luogo, o vero il Lavorator del podere dee eſſere bene ammaeſtrato, e bene diſciplinato, e oſſervator di buon coſtumi.

I teſti latini tutti manuſcritti, e ſtampati da noi veduti, dicono: *Villicus diſciplina utatur ſecundum Varronem*. Similmente il Sanſovino nella ſua traduzione. *Il Contadino dee eſſere bene ammaeſtrato, ſecondo Varrone*. Non ſenza ragione però il Volgarizzator Fiorentino tralaſciò l' allegazion di Varrone, avendone forſe riconoſciuta la falſità: il quale sbaglio, ſe vuolſi imputare al Creſcenzio, convien dire, che foſſe traſcorſo di penna; non potendo eſſere ſtato a lui ignoto il vero Autore, da cui queſto intero capo aveva tolto; il qual fu Catone, all' articolo intitolato *Villici*

offi-

officia. Dove è da notare, che *Villicus* giuſtamente s' interpreta Caſtaldo, o Fattore, non Villano, o Contadino, o Lavorator di terreni.

Lib II. Cap. VIII. *Vol. I. pag. 64.*

Vi creſcon ſopra i lor ceppi arbori, che ſi chiamano TREMULE, e arbori, che ſi chiaman MIRICI, nelle parti della Magna.

Il primo di queſti alberi è quello ſenza dubbio, che dal Linneo, con nome uſato già da gran tempo, diceſi *Populus tremula:* il ſecondo, arbuſto piuttoſto che albero, dee facilmente corriſpondere alla *Tamarix Germanica* dello ſteſſo Autore.

Lib. II. Cap. VIII. *Vol. I. pag 65.*

Ancora è coſa provata, che quando i rami del Peſco s' inneſtano nel tronco, o vero pedale del Pruno, e del CINO, amendue le nature de' detti arbori ſi mutano, e fanno più groſſi, e miglior frutti, che gli altri ..... onde il Peſco non è lontano dal Pruno, e dal Cino ..... Ed imperciò allora quello che ſi lieva in alto, ſopra il luogo ove s' inneſta, a poco a poco ſi muta in altra ſpezie, la quale è l' arbore, che ſi chiama ESCULO: onde per la figura delle foglie ſi conoſce, che quell' arbore ha alquanta vicinitade, e conformità al CINO, ed al Pruno: e i noccioli che ſono negli ESCULI, o vero frutti del detto arbore, dimoſtrano la proſſimità.

Non molta diverſità di ſenſo trovaſi nel teſto latino. *Item expertum eſt, quod cum inſeruntur fraga Perſici in Pruni, vel Cini ſtipitem, permutantur ambarum arborum naturæ, & fiunt Eſcula majora, & meliora, quam alia Eſcula ..... non enim longe eſt Perſicus a Pruno, & Cino ..... & ideo tunc illud, quod ſupra locum inſitionis extollitur, permutatur paullatim in ſpeciem aliam, quæ, eſt Eſculus arbor, quæ per figu-*

ram

ram foliorum agnoſcitur, quod illa aliquid vicinitatis habet ad Cinum, & Prunum: & oſſa quæ ſunt in Eſculis, etiam hanc indicant vicinitatem: & prædicta ſcribit Frater Albertus.

Queſte ultime parole, che non furono tradotte nella verſion Fiorentina, e mancano ſimilmente nel teſto latino ſtampato in Baſilea, danno a conoſcere, che quanto vien riferito in queſto capitolo, delle maravigliose traſmutazioni delle piante, di una in un altra, è ſtato preſo, almeno in gran parte, da Alberto Magno, cui il Creſcenzio, per difetto del ſecolo in cui viſſe, preſtò quella fede, che forſe in tempi più illuminati non gli ſi ſarebbe preſtata. Ma ella non è agevol coſa il rintracciare, qual ſorta di albero intendeſſe Alberto, ſotto nome di *Cinus*, e quale ſotto nome di *Eſculus*: quantunque ambidue egli ce li rappreſenti, come non troppo diſcordanti dalla forma, e naturalezza del Perſico, e del Prugno. Coll' appellazione di *Cinus*, nè preſſo i Botanici antichi, nè preſſo i moderni, trovaſi notato albero alcuno: con quella di *Eſculus*, ovvero *Aeſculus*, dall' antichità più rimota, fino a' tempi noſtri, non mai altro ſignificoſſi, che una ſpezie di Quercia, di ghianda alquanto dolce, che per cibo ſervir potrebbe ancora agli uomini. Al Linneo ultimamente è piaciuto valerſi di un tal vocabolo, a dinotare quell' albero, ſtraniero già all' Italia, che prima da' Botanici era chiamato *Hippocaſtanum*, e dal volgo appellaſi *Caſtagna d' India*, o *Caſtagna cavallina*.

Lib. II. Cap. IX. *Vol. I. pag.* 71.

Onde in pochi luoghi, che di tanta caldezza ſi temprino, nel detto tempo (nel Cancro, e nel Lione) *ſi pianta; sì come in luogo freddo molto, e umido, o per monti, o perchè è molto preſſo al polo aquilonare.*

Il ſenſo di queſte parole, non oſcuramente manchevole, ſuppliſcaſi col teſto latino: *In paucis tamen locis, quæ tanto fervore temperantur, fit plantatio in tempore prædicto; ſicut eſt locus, qui vocatur* CORONIA, *frigidus valde & humidus, aut ex montibus, aut quia multum eſt juxta polum aquilonarem.*

Nel Codice più antico della Biblioteca pubblica, il quale fu già della S. M. di Benedetto XIV. in una nota marginale, dello ſteſſo carattere del teſto, ſi trova ſcritto: *att. ſi velit dicere Colonia:* e nella traduzione del Sanſovino leggeſi: *ſiccome ſarebbe quel luogo, che è chiamato Codonia.* Ma niuna di queſte mutazioni, o correzioni ha luogo. *Coronia*, è nome di una Città della Gotlandia, provincia della Svezia, poſta in ſulla ſpiaggia dello ſtretto di mare, chiamato il Sund, al grado 56. di latitudine boreale; ſecondo la lingua natural del paeſe detta volgarmente *Landskron*. Luogo di cui veramente dall' autore potè dirſi, che tra quelli, che diſtintamente erano allora conoſciuti, non poco ſi avvicinava al polo aquilonare.

Lib. II. Cap. XIX. *Vol. I. pag.* 103.

Queſto cotal campo di continuo umor bagnato, dagli Egizj, i quali primieramente diſtinſero i campi, è chiamato, (cioè con vocaboli equivalenti della loro lingua) *SUBCENEUS* o *CENULENTUS*.

Sembra, che il Volgarizzatore non ſi teneſſe ſicuro, di avere ben compreſo il ſenſo dell' ultime parole; avendole eſpoſte in latino, come le aveva trovate. Sono però eſſe chiare abbaſtanza, qualora col dittongo *oe* ſcritte ſieno, come è di ragione. Ma negli antichi Codici è noto, che i dittonghi univerſalmente ſi tralaſciavano; benchè noi, ad intelligenza più diſtinta, gli abbiam ſegnati, qualunque volta ci è accaduto traſcriverne i paſſi. Men rettamente nel

Cre-

Creſcenzio di Baſilea leggeſi: *Subteneus, aut temulentus.*

Lib. II. Cap. XXVIII. *Vol. I. pag.* 148.

Palladio comanda, che ſi colgano i ſemi maturi della Spina, o vero Pruno, che ſi chiama Rovo Canino, e meſcolinſi con la farina de' Leri, con l' acqua macerata; e poi in tal maniera ſi miſchin nelle funi vecchie della STRAMBA, che fra le funi ſi conſervino, infino al principio della Primavera.

Ecco le parole ſteſſe di Palladio, riportate ad litteram dal Creſcenzio, nel ſuo teſto latino. *Melius erit Rubi ſemina, & Spina, qua Rubus caninus vocatur, matura colligere, & cum farina Ervi, ex aqua macerata miſceri: funes deinde ſparteos veteres hoc genere mixtionis ſic inducere, ut intra funes ſemina recepta ſerventur, uſque ad verni temporis initia. Lib. I. Tit. XXXIV.*

Che per Rovo Canino ſi debba intendere alcuna ſpezie di Roſaio ſalvatico, e per farina di Leri quella del legume, detto dal Linneo *Ervum Ervilia*, ſi tiene generalmente per coſa certa. *Funes ſpartei* poi, o come al Volgarizzatore è piaciuto di tradurre, *Funi della Stramba*, ſono corde, che ſi lavoravano, e ancora ſi lavorano al preſente in Iſpagna, delle foglie pieghevoli, e tegnenti a modo del Giunco, di una Gramigna propria di quel paeſe, chiamata ne' tempi andati ſemplicemente *Spartum*, e ora dal Linneo veriſimilmente compreſa, con altra ſua ſimile, ſotto la denominazione di *Lygeum Spartum*. Di ambedue parla diſtintamente il Cluſio. *Rar. Plant. Hiſt. Lib. VI. pag. CCXX.*

Lib. III. Cap. IX. *Vol. I. pag.* 167.

Il FARRO è quaſi ſimile alla Spelda, ma è più groſſo in erba, e nel granello.

Per

Per Farro talora intendeſi qualunque maniera di grano, la quale mondata, e infranta cuocaſi in mineſtra, talora alcuna ſpezie in particolare, più che ad altro, deſtinata a queſt' uſo. *Ubique Far vocatur* (ſono parole del Ceſalpino) *quodcumque ſemen, quod a cortice mundatum, & confractum elixatur in cibos ..... in Gallia ciſalpina ſemen eſt proprium, tritico longius, dorſo acuto, colore rufo, in ſpica craſſiori quam Spelta, multiplici folliculo, in binis ordinibus, & in ſingulis ordinibus bina ſemina, conjugatim diſpoſita, propriis membranis arcte incluſa. Lib. IV. Cap. XLIII.*

Il Farro quì deſcritto dal Ceſalpino è ſenza dubbio lo ſteſſo, di cui parla il Creſcenzio, volgarmente in Bologna detto a' tempi noſtri *Farriuola*, da' Botanici delle età traſcorſe *Zea dicoccos*, e modernamente dal Linneo *Triticum Spelta*. Altra è veramente la Spelta preſſo gl' Italiani: ma il Linneo ſi è attenuto al coſtume delle Nazioni, riſpetto a noi, Oltramontane, che più a queſta, che ad alcun altra biada, danno il nome di Spelta.

Lib. III. Cap. XVI. *Vol. I. pag.* 176.

Ma l' Orzo Marzuolo, che a Bologna ſi chiama MARGOLLA, ſi ſemina per tutto il *meſe di Marzo*.

Marzuola, e non *Margolla* è il nome, che a queſta ſpezie d' Orzo danno i Bologneſi. Il Linneo, cogli altri Botanici, il chiama *Hordeum diſtichum*.

Lib. III. Cap. XXI. *Vol. I. pag.* 184.

La *SPELDA è conoſciuta &c.*

La Spelda, o Spelta così detta comunemente in Italia, è la ſpezie di grano, cui li Botanici paſſati diedero il nome di *Zea monococcos*, e il Linneo quello di *Triticum monococcos*. Quanto al vocabolo antico *Zea*, che preſſo i Greci, e i Latini, ebbe vario, e

talora incerto ſignificato, il Linneo lo ha trasferito a dinotare quella biada, non conoſciuta in Europa a' tempi del Creſcenzio, la quale chiamaſi volgarmente *Grano turco*, o *Maiz*, e preſſo di noi *Formentone*.

Lib. III. Cap. XXII. *Vol I. pag.* 185.

La SEGALE è conoſciuta, e le ſue maniere non ſono che una &c.

In queſto Capitolo inteſe veramente il Creſcenzio di parlar della Segale, da lui *Siligo* latinamente nominata: *Siligo nota eſt, & ejus quidem non ſunt diverſitates &c.* Giuſta pertanto, e conforme alla mente dell' Autore dee dirſi la verſion Fiorentina, ſeguita ancora dal Sanſovino; quantunque preſſo i Latini altra coſa veramente foſſe *Siligo*, altra *Secale*. A tralaſciarne più altre prove. *Siliginem dixeris* (parole ſono di Plinio) *proprie Tritici delicias: candor eſt ſine virtute, & ſine pondere. Lib. XVIII. Cap. VIII.* Alla Segale ben conoſciuta da lui ſotto il proprio ſuo nome, aſcrive qualità in tutto oppoſte. *Secale Taurini ſub alpibus Aſiam vocant, teterrimum, & tantum ad arcendam famem utile, fecundum tamen, gracili ſtipula, nigritia triſte, ſed pondere præcipuum. Lib. XVIII. Cap. XVI.* Quale poi tra le ſpezie di grano da noi conoſciute corriſponda alla Siligine degli antichi, agevol coſa non ſarebbe a determinarſi.

Lib. III. Cap. XXIV. *Vol. I. pag.* 187.

Il RISO è caldo nel primo grado, e ſecco nel ſecondo &c.

Queſto breve Capitolo del Riſo non è del Creſcenzio. Eſſo non trovaſi in alcuno de' teſti latini, da noi veduti, manuſcritti, o ſtampati, e manca ſimilmente nella traduzione del Sanſovino. Quando, e da chi, e per qual modo foſſe aggiunto, poco o nul-

la

la rileva il cercarlo. Bene egli è certo, che niuno argomento quindi potrebbe trarſi, da chi intendeſſe di provare, che a' tempi del Creſcenzio foſſero in uſo le coltivazioni del Riſo in Italia.

Lib. II. Cap. IV. *Vol. I. pag.* 192.

Le maniere delle Viti ſon trovate molte &c.

Oltre a quaranta ſpezie di Viti, o d' Uve annovera il Creſcenzio, con i proprj nomi di ciaſcheduna, uſati certamente allora in queſta, o in quella Città d' Italia, e da lui, come meglio il potè, latinizzati; di alcun de' quali ſi ſarà forſe oggi perduta, o reſa incerta la ſignificazione. Qui ſe ne pongono alcuni pochi, ne' quali appare qualche leggier differenza, tra 'l teſto latino, e la traduzione.

Sarcula	nel lat.	*Faracla*
Morgigrana		*Mardegana*
Gmareſta		*Guiliareſca*
Ginnaremo		*Giviaronus*

Lib. IV. Cap. XI. *Vol. I. pag.* 215.

Inneſtaſi ancora nell' arbore dell' Olmo, e forſe in alcuni altri, ſecondo Columella; sì come nel tronco dell' ARBORE GALLICA: inſino alla midolla ſi perfori con un ſucchiello, e quivi ſi ficchi il ramo della Vite.

Le parole del teſto latino ſon queſte: *Inſeritur autem in arbore Ulmi, & forſan in quibuſdam aliis, ſecundum Columellam, ut truncus arboris, Gallica uſque ad medullam perforetur Terebra; ibique affigatur ſurculus Vitis:* dov' è chiaro, che *Gallica* è aggiunto di *Terebra*, non di *Arbor*; il che poi anche vie maggiormente ſi conferma col paſſo ſteſſo dall' Autore citato di Columella. *Nos Terebram, quam Gallicam dicimus, ad hanc inſitionem commenti, longe habiliorem, utilioremque compe-*

; *nam ſic excavat truncum, ne foramen*

IV. Cap. XXIX. *Vol.* I *pag.* 230.

Lib. IV. Cap. XVII.

Alcuna volta nella vigna entrano bruchi, che ogni
rdezza rodono, e vermini, verdi, e ASURI *piccoli,*
quali TARADORI *ſi chiamano a Bologna, i quali na-*
i con l' uve, i tralci teneri forano e ſeccano.

Qui la traduzione non è perfettamente conforme all' originale, le cui parole ſon le ſeguenti. *Aliquando vineas invadunt rugæ, quæ omnem viriditatem corrodunt, & vermes virides, & azuri parvi, quì Tajaturi vocantur Bononiæ, qui natos cum uvis palmites forant, & deſiccant.*

Parla in queſto luogo l' Autore di que' bacherozzoli, che offendono i novelli pampani, in tempo di primavera, della razza de' piccoli ſcarafaggi, di colore tra 'l verde e l' azzurro, i quali *Tagliadori*, o più veramente *Tagliadizzi*, a Bologna vengono chiamati. Il nome è preſo dalla naturale induſtria, di cui ſon dotati, benchè a danno noſtro, di tagliare e ricidere i gambi di alquante foglie della germogliante Vite non già interamente, ma tanto e non più, che baſ a farle appaſſire, ſenza ſpiccarſi, e cadere dal tralci e ciò affine di poterle agevolmente torcere, accart ciare, ed incollare ſtrettamente inſieme; il che fanno, con diporre le loro uova fra que' rivolgi ti, e piegature, perchè ivi ſieno cuſtodite e d Dinotati furono da' Greci col nome d' ΙΥΨ, e da con quello di *Convolvulus*, o *Involvulus*; e di menzione Plauto nella Ciſtellaria *A. IV. Sc. II.* v

L. *Imitatus es nequam beſtiam, & damnifi*
P. *Sed quidnam amabo?* L. *Involvulum,*
Quæ in pampini folio intorta implicat ſe.

Ma non era Plauto un Naturaliſta, nè poſe

oſſervare, ſe l' inſetto, rinvoltava quelle foglie per inviluppare ſe ſteſſo, ovvero le ſue uova. Ne' paeſi ſettentrionali non allignan le Viti; e però non è maraviglia, ſe nello ſterminato numero di ſopra 870. ſpezie d' Inſetti Coleopteri, o ſia dalle ali incaſſate, dal Linneo diſtintamente conoſciute, e nel ſuo *Syſtema Naturæ* con i proprj nomi contraſſegnate, queſta, per altro sì notabile, o manchi, o non ſia diffinita in termini baſtevoli a ravviſarla. Una rozza figura ne dà l' Aldrovando *de Inſectis pag.* 473. *num.* 9. Il Volgarizzatore del Creſcenzio ſembra aver tolta la parola *aſuri*, che in alcun codice ſi ſarà trovata, in vece di *azuri*, per un ſuſtantivo, qual nome di una particolare ſpezie d' inſetto; e tale altresì fu il ſentimento de' Compilatori del Vocabolario della Cruſca, nel quale perciò ſi trova ſcritto: *Aſuro: verme piccolo, che rode le Viti: in latino il Creſcenzio lo diſſe Aſurus.* Oſſerviſi quì di paſſaggio, che non diſſe già il Creſcenzio, che queſti tali bacherozzoli verdazzurri, naſceſſero colle uve, ma che guaſtavano i teneri tralci nati con l' uve.

Lib. IV. Cap. XXXVIII. *Vol. I. pag.* 251.

Ogni Vino ſpeſſo ſi volge appreſſo del tramontar delle Pliade, e appreſſo del Solſtizio eſtivale, e appreſſo ſotto il cane sboglientante, che vulgarmente CURINO *è chiamato.*

Così ancora ne' teſti latini manuſcritti da noi veduti. *Omne vinum ſæpius vertitur, circa Vergiliarum occaſum, & circa Solſtitium æſtivale, & circa Canis æſtum, quod vulgariter Curinas vocatur.* Nella edizione di Baſilea è ſcritto: *quod vulgariter Currus vocatur:* e nella traduzione del Sanſovino: *che volgarmente ſi chiama Cumma.* Convien dire, che per inavvertenza de' Copiſti, alcuno errore s' introduceſſe ab antico ne' teſti

teſti; a emendazion del quale niun lume ci ſomminiſtra il Cap. X. del Lib. VII. delle Geoponiche Greche, da cui queſto luogo è ſtato preſo. Niun paeſe d'Italia certamente è noto, in cui al corſo de' giorni caniculari ſia dato il nome di *Curino*, o di *Curro*, o di *Cumma*.

Lib. IV. Cap. XXXIX. *Vol. I. pag.* 254.

E preſſo alla fine del bollire, ſi ponga in ciaſcuna caldaja dell' INGAMULA, e del Livertiſſio ſecco, o vero del Livertiſſio ſolamente.

Ne' migliori Codici latini: *juxta finem ebullitionis ponatur in quolibet caldario Inganula, & Livertixii ſicci, vel Livertixii tantum.*

Per *Livertiſſi* è certo, e ſarà provato altrove, doverſi intendere i frutti ſquamoſi, detti volgarmente fiori, del Lupulo. *L' Inganula* o *Ingamula* qual coſa ſia, ſe droga, ſe erba, nomata così per isbaglio de' Copiſti, chi è ora, che poſſa vantarſi, di ſaper darne conto?

Lib. IV. Cap. XL. *Vol. I pag.* 257.

E' detto di perſone eſperte, che il Vino è ben chiarificato, e rimoſſo dal mal ſapore, ſe ſi ponga in vaſo CARRARIO una mezza libbra d'Allume di rocca chiaro, e altrettanto di Zucchero roſato, con libbre otto di Mele.

Similmente nel latino: *Clarificari optime ab experto valde dicitur, ſi in carrario vaſe libra media Aluminis de rocca clari, & tantumdem ſacchari roſati, cum libris octo mellis, ponatur.*

Il Sanſovino per *vaſo carrario* interpretò *vaſe di terra*. Ad altri forſe potrebbe cadere in mente, che quì s' intendeſſe, come per determinazion di miſura, tal piccola botte, che anche in buon linguaggio Toſcano, è detta *Carratello*.

Lib.

Lib. V. Cap. XVI. *Vol. I. pag.* 330.

Ma Frate Alberto dice, che quando s' inneſtano (i Neſpoli) *ſopra 'l pedale d' arbore d' altra generazione, come di Pero, di Melo, o di SPINAMAGNA ſimile al Faggio nel legno, e nella corteccia, detta volgarmente Spina Sagina, creſcono i Neſpoli maggiori, e migliori, che non ſono gli altri. Ma ſe i Neſpoli in alcuna region mancheranno, è provato, come dice Alberto, che la vermèna del Peſco s' inneſta nel tronco della Spinamagna, la quale è ſimile al Faggio, e le Neſpole creſcono ancora in più quantità, e non fanno noccioli.*

Qual ſia giuſta la mente di Alberto la *Spinamagna*, o ſia *Spina Fagina*, meglio forſe così detta ne' teſti latini, che non *Sagina* nella verſione, e coſa aſſai incerta; come pur difficile ſi è il raffigurare più altre piante dallo ſteſſo Alberto ricordate. *In libello Alberti Magni, de Mirabilibus Mundi* (così il Geſnero) *diverſa herbarum nomina, ſed corruptiſſima leguntur. Hæc legat qui bonas horas male occupare volet.* Il Creſcenzio per sì fatte eſperienze, da ſe inutilmente tentate, ſi valſe della Spinalba: confeſſando però ingenuamente, di avere più volte inneſtato il Neſpolo nel Pero, nel Melo, nel Cotogno, e nella detta Spinalba, e non averlo trovato ſenza nocciolo, nè creſcere in quantità.

Lib. V. Cap. XXVI. *Vol. I. pag.* 362.

La QUERCIA, il ROVERO, il CERRO ſono arbori grandi, i quali ſono quaſi di una medeſima natura &c.

Tre ſpezie di Quercia qui diſtingue l' Autore. I. La comune di baſſo pedale, i cui rami in larghezza molto ſi diffondono, di legno duriſſimo, che ſotterra, eziandio in umidi luoghi, non ſi corrompe, anzi vie più ſempre s' indura. II. Quella, il cui pedale aſſai creſce in altezza, di legno ſaldo bensì, ma alquanto più dol-

dolce, e per conſeguenza a diverſi lavorii più atto, detta, per l'ampiezza delle ſue foglie dagli antichi Botanici *Platiphyllos*, da' Toſcani *Farnia*, da noi Bolognesi *Rovere*. III. Quella di ghianda amara, di legno preſſo che intrattabile, che univerſalmente in Italia *Cerro* è chiamata.

Il Linneo comprende le due prime, come ſe foſſero una ſola, ſotto la generale denominazione di *Quercus Robur*: la terza da lui è detta *Quercus Aegilops*. Di queſte tre ſpezie di Quercia, che ſono le principali, appena ſi trova, che altri dopo il Creſcenzio, abbia aggiuſtatamente ſcritto, fuori che il Ceſalpino al Lib. II. Cap. II.

Lib. V. Cap. XXXI. *Vol. I. pag.* 367.

L' Abete, che volgarmente ſi chiama PIELLA, e Larice, ſono quaſi una medeſima coſa.

Nel teſto latino meglio ſi riconoſcono per tre alberi diſtinti: *Abies, & quæ vulgo vocatur Piella, & Areſe fere eadem ſunt arbores*. E veramente tutti queſti alberi dal Linneo ugualmente ſono riguardati come ſpezie di Pino. L' Abete è detto da lui *Pinus Picea*, la Piella *Pinus Abies*, e il Larice, o Areſe *Pinus Larix*: nel che veramente allontanoſſi queſto celebre Autore dal linguaggio de' Botanici, che lo avevano preceduto; i quali generalmente, non all' Abete più comune in Italia, ma alla Piella, che è l' *Abies tenuiore folio fructu deorſum inflexo* del Tournefort, dato avevano il nome di *Picea*.

Lib. V. Cap. XXXIV. *Vol. I. Pag.* 369.

L' AVORNIO è arbore piccolo, il quale ſimigliantemente naſce in alpi &c.

Nel latino: *Avornus eſt arbor parva, quæ ſimiliter circa alpes oritur*. Il ſuo nome preſſo il Linneo è *Cytiſus Laburnum*. A' noſtri tempi più comunemente in Ita-

Italia chiamaſi *Maio*. Dal Ceſalpino nonpertanto è detto *Laburnum vulgo Avornellum*.

Lib. V. Cap. XXXVII. *Vol. I. pag.* 371.

Il BRILLO è un piccolo arbucello, il quale naſce nell' arene de' fiumi &c.

Nel lat. *Brillus eſt arbuſcula parva, quæ in arenis fluviorum oritur*. E' pianta, che ſi connumera tra i Salci, dal Linneo detta *Salix helix*.

Lib. V. Cap. XLIII. *Vol. I. pag.* 374.

Il FRASSIGNUOLO è arbore ſimigliante al Fraſſino nel legno, e nelle fronde &c.

Nel lat. *Fraxinagolus eſt arbor Fraxino in frondibus & ligno ſimilis*. La deſcrizione, che ſegue appreſſo, moſtra ad evidenza, che qui trattaſi dell' albero detto già da' Botanici *Lotus*, e da altri *Celtis*, ſegnatamente dal Linneo *Celtis auſtralis*: e quantunque il ſuo volgar nome in Bologna, a' tempi noſtri, ſia quello di *Fucanapa*, che nondimeno anticamente ſi chiamaſſe ancora *Fraſſinagò*, ne fa fede una via dello ſteſſo nome, dentro le mura della Città, in cui doveva già eſſere un groſſo albero di queſta ſpezie, ed ove pure al dì d' oggi, in una ſiepe ſe ne veggono, benchè poco ſparſi in rami, alquanti vecchiſſimi pedali. Dal volgar nome *Fraſſinago* ſi è fatto il *Fraxinagolus* del Creſcenzio, e da queſto il *Fraſſignuolo* del ſuo Traduttore.

Lib. V. Cap. LIV. *Vol. I. pag.* 388.

Il SECCOMORO è un piccolo arbore, ſimigliante quaſi al Sanguine &c.

Il vero Seccomoro, o Sicomoro, è una ſpezie di Fico propria dell' Egitto. Qui il Creſcenzio, ſotto un tal nome, inteſe un albero de' noſtri monti, il qua-

le, dalla ſuccinta deſcrizione, ch' egli ne ha laſciata, non oſcuramente ſi riconoſce per lo Piſtacchio ſalvatico, detto già da molti Botanici *Staphylodendron*, e dal Linneo *Staphylæa pinnata*.

Lib. V. Cap. LVII. *Vol. I. pag.* 389.

La SPINAGIUDAICA è migliore di tutte le ſpine per ſiepi &c.

Spina Giudaica quella da noi è detta, che in Toſcana chiamaſi *Spina Marruca*, cioè a dire il *Rhamnus Paliurus* del Linneo.

Lib. V. Cap. LIX. *Vol. I. pag.* 390.

La SCOPA è arbucello molto piccolo, quaſi ſimigliante al Ginepro &c.

Intendeſi qui la pianta, di cui è abbondanza nelle noſtre colline, detta dal Linneo *Erica arborea*.

Lib. V. Cap. LXII. *Vol. I. pag.* 391.

Il VINCO è arbore noto, il quale ſi pianta come il Salcio &c.

E ſpezie appunto di Salcio ſi è il Vinco; cioè quella, che dal Linneo appellaſi *Salix vitellina*, come *Salix alba*, e per lui chiamato il Salcio più groſſo, e più comune.

Lib. V. Cap. LXIII. *Vol. I. pag.* 392.

Il JUDETTO è arbore noto, il quale non diventa grande &c.

Nel lat. *Videtlus eſt arbor nota, quæ non efficitur magna &c.*

Videtto da noi diceſi una ſpezie pur di Salcio, che dal maggior numero de' Botanici ſi denomina *Salix caprea*.

Lib.

Lib. VI. Cap. VII. *Vol. II. pag.* 17.

Dell' APPIO altro è dimeſtico, e altro è ſalvatico. Il dimeſtico altro è d' orto, e altro è d' acqua . . . . Il ſalvatico è detto APPIORISO; perocchè purga il malinconico umore, per la cui abbondanza la triſtizia ſi genera.

Quello, che il Creſcenzio chiama qui Appio dimeſtico d' acqua, è l' *Apium graveolens* del Linneo, da cui non ſi diſtingue, ſe non per eſſere mitigato, e raddolcito, in virtù della coltivazione, l' Appio dimeſtico degli orti, detto da noi volgarmente *Sèlero*; come bene oſſervò, fino a ſuoi tempi, Valerio Cordo. *Apium etiam ſponte in nigro & pingui ſolo, circa pagorum foſſas, & rivulos naſcitur, ſativo per omnia ſimile, & idem, præter quam quod non colatur. Annot. in Dioſc. pag.* 55.

Quanto all' Appio ſalvatico, ciò che di eſſo in queſto luogo ſi trova ſcritto, è tolto dal Plateario, il quale dietro la ſcorta de' Medici della ſcuola Arabica, chiamò *Appioriſo* quella pianta, cui prima i Greci, e i Latini dato avevano il nome di *Erba Sardonia o Sardoa*: ſpezie veramente, non di Appio, ma di Ranunculo, le cui foglie all' Appio alquanto ſi raſſomigliano. Di eſſa fu creduto, che mangiata eccitaſſe violentiſſime convulſioni, le quali conduceſſer l' uomo a morire, quaſi in apparenza, e in atteggiamento di ridere. *In Sardinia naſcitur quædam herba, ut Salluſtius dicit, Apiaſtri ſimilis; quæ herba, comeſa hominum rictus dolore contrahit, & quaſi ridentes interimit*; così il Comento di Servio all' Ecloga VII. di Virgilio. Moſtraſi ora per Erba Sardonia la ſpezie di Ranunculo paluſtre, dal Linneo detta *Ranunculus ſceleratus*; e di eſſa probabilmente inteſero qui di ragionare il Plateario, ed il Creſcenzio; benchè, quanto all' etimologia del nome di *Appioriſo*, non concordaſſero col ſentimento più comune degli altri Scrittori.

Lib. VII. Cap. XXIII. *Vol. II. pag.* 35.

Il molto uſo della Cipolla fa un infertà nel capo, la quale è chiamata SUBET.

Giuſta il linguaggio de' Medici Arabi, *Subet* è quel ſonno profondiſſimo, che con Greco vocabolo, da' Latini diceſi *Carus*.

Lib. VII. Cap. XXXVI. *Vol. II. pag.* 44.

Del CERFOGLIO, cioè CERCONCELLO.

Il Creſcenzio nel teſto latino dice ſemplicemente *de Cerfolio*. Cerconcello come altrove ſi è dimoſtrato, è pianta in tutto diverſa dal Cerfoglio.

Lib. VII. Cap. XXXVII. *Vol. II. pag.* 47.

Il CRETANO, ciò ſono i Ricci marini &c.

Nel Lat. *Cretanus, ideſt Rinci marini*. Parla ſenza dubbio l' Autore del vero Cretano, che è il *Crithmum marinum* de' Botanici; pianta per altro da non confonderſi colli *Rinci*, o ſia coll' Eringio marino.

Lib. VII. Cap. XL. *Vol. II. pag.* 49.

Il Cocomero ſalvatico, è erba nota, del cui ſugo ſi fa LATTOVARO in queſto modo &c.

Non piccola confuſione ne' Codici ancora latini a penna, è nata, per la ſimiglianza de' due vocaboli *Electuarium*, ed *Elaterium*. Chiamaſi propriamente *Elaterium* il ſugo condenſato del Cocomero ſalvatico, che è un aſſai forte purgativo. *Elaterium ſcilicet ſuccus Cucumeris agreſtis &c.*: così il Plateario, che è la fonte onde attinſe il Creſcenzio. *L' Elaterio è il ſugo concreto del Cocomero ſalvatico &c.*: così più modernamente il Ricettario Fiorentino. Leggaſi dunque nel principio di queſto capo. *Il Cocomero ſalvatico è Erba nota, del cui ſugo ſi fa l' Elaterio, in queſto modo &c.*, e più baſſo alla linea 18. *E colui che prenderà l' Elate*

rio

rio non dee dormire ſopra eſſo. Ancora *Eraderii*, che leggeſi nella linea 23. è lo ſteſſo vocabolo *Elaterio* in altra guiſa difformato. *Lattovaro*, che viene dal barbarolatino *Electuarium* non ha luogo propriamente, ſe non nella linea 7. ove diceſi: *Altri bollono il ſugo ſuo col mele, quaſi fino al conſumamento del ſugo, e dannolo a modo di Lattovaro*. Un altro errore della traduzione, riconoſciuto per lo confronto di eſſa, con i migliori teſti Latini, merita qui rifleſſione, ſiccome quello, che riguarda la giuſta doſe, di un rimedio purgante di grande attività, e di non lieve pericolo; benchè a queſti tempi poco o nulla da noi uſato. Il fallo è nato dalla men retta interpretazione delle cifere, o caratteri medici, forſe nel Codice, di cui ſi ſervì il Volgarizzatore, mal formati, e che perciò il conduſſero a notare in più di un luogo once, in vece di minori peſi. Doſe oggi approvata è da gr. III. a gr. X.

Lib. VI. Cap. XLVII. *Vol. II. pag. 56.*

La FLAMULA è calda e ſecca nel quarto grado; è chiamata Flamula, perchè ha virtù incenſiva, ed è ſimigliante alla Vitalba nelle foglie, e ne' fiori, ma i fiori ſono azzurrini.

La Flamula dunque del Creſcenzio, è la pianta, da molti Botanici detta *Clematis carulea*, e dal Linneo *Clematis Viticella*.

Lib. VI. Cap. LII. *Vol. II. pag. 58.*

Li GAMBUGI ſi ſono di natura di Cavoli &c.

Nel lat. *Gambuſi ſunt de natura Caulium &c.* Queſti oggi ſono detti più comunemente *Cappucci*.

Lib. VI. Cap. LV. *Vol. II. pag. 60.*

La Garofanata è ſimigliante alle novelle foglie del Rogo, o vero a Flaponi.

Nel

Nel lat. *Gariofilata ſimilis eſt novellis foliis Rubi, ſeu Flaponibus.*

Fiopponi, è nome, che ſi dà volgarmente in Bologna a una ſorta di Fragole tonde, e biancaſtre, le quali da' Franceſi dette ſono *les Caprons*, è da alcuni latinamente *Fraga moſchata*. Ma forſe qui l' Autore inteſe di proporre la ſimiglianza del Rovo Ideo, i cui frutti in Toſcana, e nell' Alpi noſtre ſi chiaman *Lamponi*.

Lib. VI. Cap. LVI. *Vol. II. pag. 60.*

L' UMULO cioè RUVISTICO, o vero LIVERTIZIO, lo quale fa i fiori, i quali, per la loro ſecchezza, ſi conſervano lunghiſſimamente &c.

Nel lat. *Humulus ideſt Lupulus, & Livertigo: Flos ejus, propter ſiccitatem ſuam conſervatur per longitudinem maximam temporis.*

Se *Ruviſtico* in Toſcana è nome volgare dell' arbuſcello detto in latino *Liguſtrum*, com' è ſcritto nel Vocabolario della Cruſca, già non poſſono riguardarſi come ſinonimi *Umulo* e *Ruviſtico*; non eſſendo l' Umulo, ſecondo anche le parole del Creſcenzio, altra coſa, che il Lupulo, pianta notiſſima, che in queſta noſtra parte d' Italia, chiamaſi *Lovertiſio*: non ſo ſe per la ragione addotta dal Manardo Ferrareſe: *Græcorum vulgus Bryum nunc vocat, noſtri Luvertitium, quaſi Lupum vertitium. Annot. ad Cap. XXIV. Meſ. de ſimpl.* Ancora il Linneo, come il Creſcenzio, ha preferito il nome di *Humulus* a quello di *Lupulus*.

Che poi eſſo Creſcenzio chiami fiori del Lupulo quelli, che ſono realmente frutti, non è maraviglia; tale eſſendo ſtato il linguaggio degli Scrittori, che lo avevano preceduto, e cui era egli ſolito ſeguire, ed imitare.

Lib.

Lib. VI. Cap. LXIV. *Vol. II. pag. 67.*

LINGUA AVIS cioè Correggiuola, è calda, e umida nel primo grado &c.

Giuſta il Linneo è detta *Polygonum aviculare*.

Lib. VI. Cap. LXVI. *Vol. II. pag. 70.*

Queſta cotale appellano i Greci ἀγρία θρίδαξ, (cioè Lattuga campeſtre) *Anche n'è un altra ſpezie, che creſce nelle ſelve, la quale appellano SCARICION, de cui foglie peſte con la polenta vagliono alle ferite . . . . Ed è un altra ſpezie, di Lattuga, la quale ha le foglie ritonde, e corte, la quale molti appellano ACRIA, nel cui ſugo gli ſparvieri, ſcarpellando la terra, e intignendovi gli occhi, diſcaccian l'oſcuritade, quando invecchiano &c.*

Leggaſi *Iſatis* in vece di *Scaricion*, e *Hieracia* in vece di *Acriae*: tali eſſere i nomi di queſte ſuppoſte ſpezie di Lattughe ſalvatiche, raccogliendoſi dall'Autor medeſimo, da cui il Creſcenzio ne ha tratte le vere, o falſe relazioni; il quale è Plinio, al Lib. XX. Cap. VII.

Lib. VI. Cap. LXXI. *Vol. II. pag. 73.*

I POPONI deſiderano terra, e aere chente, i Cedriuoli, e i Cocomeri, ma meno graſſa &c.

Nel lat. *Meloues deſiderant talem terram, & aerem, qualem Citruli, ſed minus pinguem.*

I Poponi così detti in Toſcana, e preſſo di noi *Meloni*, vengono dalla pianta, cui piacque al Linneo di dare il nome di *Cucumis Melo*: ſimilmente il Creſcenzio, adattandoſi al patrio linguaggio, chiamò in latino i frutti di eſſa *Melones*, anzi che *Pepones*, o *Melopepones*, come vorrebbono alcuni.

Ivi più abbaſſo.

Altri (Poponi) *ſono, che ſono verdi, e molto lunghi, e quaſi tutti torti, i quali ſi chiaman Melangoli: e queſti*

queſti appelliamo noi MELLONI, i quali ſi mangiano acerbi, come i Cedriuoli.

Nel lat. *Alii vero* (Melones) *ſunt ſubtiles; viridis, valde longi, & quaſi omnes curvi, & vocantur Melanguli, qui comeduntur acerbi, ſicut Citruli.*

Le parole dianzi riferite della verſione Italiana, *e queſti appelliamo noi Melloni*, non ſono tradotte dal teſto del Creſcenzio, ma aggiunte di proprio ſenſo dal Volgarizzatore Fiorentino; *Melloni* appunto chiamandoſi in Toſcana, queſta ſpezie, non ſo ſe di Cedriuoli, ovvero di Poponi, detti forſe una volta da noi *Melangoli*, ma che al preſente affatto ſi traſcurano; i quali ſono frutti della pianta detta da' Botanici *Cucumis flexuoſus.*

Lib. VI. Cap. LXXXII. *Vol. II. pag.* 84.

Il *NENUFAR è freddo, e umido nel ſecondo grado .... ed enne di due maniere. Una che ha fiori purpurini, la quale è migliore, e altra fiori gialli, la quale non è tanto buona.*

Lo ſteſſo affermaſi nel teſto Latino: *cujus duplex eſt differentia, una purpureos habens flores, & alia croceos, quæ non eſt adeo bona.* Dovrebbe dire, che l' una è di fior bianco, l' altra di fior giallo; non trovandoſi veramente in Europa ſpezie alcuna di Nenufar, o Ninfea di fior porporino. L' errore fu in origine del Plateario, da cui traſcriſſe queſto capo, come più altri, il Creſcenzio.

Lib. VI. Cap. LXXXIII. *Vol. II. pag.* 84.

Il *NAPPELLO è Navon marino, che creſce nel lito del mare &c.*

Ciò che qui è ſcritto del Nappello, è preſo in gran parte da Avicenna; nè troppo bene ſi adatta alla pianta velenoſa, col nome di Nappello oggi conoſciuta.

Lib.

Lib. VI. Cap. XCVIII. *Vol. II. pag.* 101.

Il RAFANO non ſi ſemina, imperocchè non ha ſeme; ma ſi pianta la ſua corona freſca &c.

Il Rafano, di cui qui ſi parla è il ruſticano, detto dal Linneo *Cochlearia Armoracia*, i cui ſemi più toſto non ſi curano, che manchi aſſolutamente dalla pianta il produrli.

Lib. VI. Cap. C. *Vol. II. pag.* 105.

Si prenda la Ruta, e ſi cuoca in vino, e ſe ne faccia Ἔγχρισα.

Meglio Ἐγκάθισμα, che è il bagno dalla cintura in giù, detto da' Medici *Semicupium*.

Lib. VI. Cap. CV. *Vol. II. pag.* 109.

Il SATIRIONE ſi tiene che ſia l' Appio ſalvatico.

Il Satirione, il Teſticulovulpis, il Teſticulo del Cane, de' quali trattaſi più abbaſſo, alli capi CXXVI. e CXXVII. ſono piante tutte di un ordine, conoſciute da' Botanici col nome di *Orchis*. La denominazione di Appio ſalvatico a niuna d' eſſe può convenire.

Lib. VI. Cap. CVI. *Vol. II. pag.* 109.

La SPONSASOLIS, la Cicoria incuba, e Solſequio è tutta un erba &c.

La volgare Cicorea, per vederſi il mattino adorna di fiori, all' apparir del Sole, fu ne' baſſi ſecoli chiamata *Sponſaſolis*. In vece poi d' *incuba*, ne' Codici latini meglio leggeſi *intuba*.

Lib. VI. Cap. CXI. *Vol. II. pag.* 113.

Lo STUZIO, e 'l Cavolino ſalvatico ſono una medeſima coſa &c.

Struzio chiamalo il Plateario, da cui queſto ca-

pitolo è ſtato preſo: *Struthium calidum eſt, & ſiccum in ſecundo gradu: idem eſt quod Cauliculus agreſtis.* Che qui ſi parli di una ſpezie di Cavolo ſalvatico par coſa certa; ma non ſi trova ragione, per cui ad eſſa convenir poſſa il nome di *Struthium*, il quale preſſo gli Antichi fu proprio di una pianta diverſiſſima dal Cavolo, di cui ſi valevano a purgare le lane.

Lib. VI. Cap. CXII. *Vol. II. pag.* 114.

Lo SCORDEON, cioè l' Aglio ſalvatico, è caldo e ſecco nel terzo grado &c.

E veramente una ſpezie di Aglio ſalvatico adopravaſi in medicina, col nome di *Scordeon*, a' tempi del Creſcenzio; eſſendoſi allora perduta la cognizione dello Scordeo legittimo degli Antichi, che ſi uſa ora da noi; di cui il Ricettario Fiorentino: *Scordeo è un erba, che ha la foglia ſimile a quella della Querciuola, ed ha odore d' Aglio.*

Lib. VI. Cap. CXIV. *Vol. II. pag.* 114.

Il SISIMBRIO è caldo e ſecco nel terzo grado, ed è di due maniere, cioè dimeſtico, e ſalvatico.

La denominazione di Siſimbrio dagli Antichi talor fu data ad alcuna ſpezie di Menta odorifera, talora ad una pianta naſcente nell' acque, di ſapor acro, la quale chiamiamo ora *Creſcione, o Naſturzio aquatico*. L' uno è l' altro Siſimbrio del Creſcenzio, ſono di que della razza delle Mente, e ciò è certo: ma non agevol coſa il determinare, ſe di queſta, o di quell ſpezie. Quanto al ſalvatico, moſtra l' Autore di confonderlo col Calamento, di cui altrove, al Cap. XXX aveva ragionato.

Lib. VI. Cap. CXVII. *Vol. II. pag.* 11

Le SENAZIONI, cioè Creſcione, che per altro vocabolo s' appellan Naſturzio aquatico &c.

Il

Il Naſturzio aquatico, pianta di uſo aſſai ſegnalato in medicina, e una di quelle, fra loro diverſiſſime, ch' ebbero dagli antichi il nome di *Siſymbrium*; da eſſa fino a' tempi noſtri, ancora preſſo i Botanici ſiſtematici, coſtantemente ritenuto. Donde ſia nato quello di *Senationes*, datole dal Plateario, e dal Creſcenzio, non è facile il ſaperlo: quando eſſi non aveſſero inteſo di così latinizzare l' antico Italiano vocabolo *Creſcione*; il che parve, che opinaſſe il Volgarizzatore, allorchè così eſpoſe la ſua traduzione. *Le Senazioni, cioè Creſcione*. Avvi di vero una pianta detta *Senecio* da' Latini, grecamente *Erigeron*, ma in tutto diverſa dal Creſcione, o Naſturzio aquatico.

Lib. VI. Cap. CXIX. *Vol. II. pag.* 116.

La Serpentaria, la Columbaria, e la Dragontea ſono una medeſima coſa.

Columbaria è vocabolo ſottentrato, non ſi ſa come, in tutti i teſti latini, e in tutte le verſioni, in vece di *Colubrina*, uno de' veri ſinonimi della Serpentaria, o Dragontea.

Lib. VI. Cap. CXXIII. *Vol. II. pag.* 119.

Il TETRAHIT, cioè l' Erba Giudaica è calda, e ſecca nel terzo grado.

La pianta, che ne' baſſi ſecoli fu da' Medici chiamata *Tetrahit*, ovvero *Erba Giudaica*, è quella, che poi da' Botanici fu detta *Sideritis hirſuta*; perchè ſtimata corriſpondere alla Siderite, da Dioſcoride nel primo luogo ricordata.

Lib. VI. Cap. CXXIV. *Vol. II. pag.* 120.

La Taſſia è Erba TUNICANORUM, imperocchè peſta fa enfiare la faccia, e il corpo, come ſe foſſe lebbroſo.

Niente meno oſcura è la formola, che abbiamo ne' Codici, ne' quali in vece di *Herba Tuxicanorum*, leggeſi *Herba Trutanorum*. Forſe nell' Originale giuſta il barbarolatino di quel ſecolo, era ſcritto *Herba Truffatorum*: il che verrebbe a ſignificare, erba di cui poſſon valerſi i pitocchi, per accattare più facilmente, con infingerſi lebbroſi. La ſpezie di Taſſia, di cui parla qui il Creſcenzio, come natìa della Calabria, ſembrar potrebbe quella, che dal Linneo è notata col nome di *Thapſia foetida*.

Lib. VI. Cap. CXXVIII. *Vol. II. pag.* 121.

Il Timo è un' erba molto odorifera, il cui fiore EPITIMO *è appellato.*

L' Epitimo non è fiore del Timo, ma è Cuſcuta, pianta paraſitica, che creſce, e s' inviluppa dintorno al Timo. Dioſcoride nondimeno ſi eſpreſſe circa l' Epitimo, in maniera poco diverſa da quella del Creſcenzio.

Lib. VI. Cap. CXXX. *Vol. II. pag.* 123.

VIRGAPASTORIS è il Cardo ſalvatico &c.

Intende qui l' Autore quella pianta, le di cui pannocchie ſpinoſe ſervono a cardare le lane, da' Botanici detta *Dipſacus*, o *Carduus fullonius*.

Lib. VII. Cap. I. *Vol. II. pag.* 127.

Producerà Gianchi PANNIE *e* QUADRELLI, *e ſimiglianti paludali erbe.*

Ne' Codici migliori uniformemente ſta ſcritto: *producetque Juncos, & Paverias, Quadrellos, & ſimiles herbas paludales groſſas.* Così ancora ſi ſarà trovato nel teſto latino veduto dal Sanſovino, la cui traduzione ha *Paviere* in vece di *Pannie*. E veramente *Paviere*, e *Quadrelli* ſi chiamano preſſo di noi varie maniere

niere d' erbe paluſtri, dell' ordine di quelle, che colli nomi di *Cyperus*, e di *Carex*, conoſciute ſono da' Botanici.

Lib. VIII. Cap. VI. *Vol. II. pag.* 147.

E allora nella detta cavatura infondono τεναιτὸν, *così appellato da' Greci, con acqua in prima riſoluto, ad ingraſſamento di ſapa.*

Copontenaicon ſi trova ſcritto il vocabolo greco con caratteri latini dal Sanſovino: ma la lezion vera vuol ricavarſi da Palladio, da cui tutto queſto capo è ſtato preſo, al Lib. III. Tit. XXIX. *Tunc* ὀπὸν κυρηναϊκὸν, *quod Graci ſic appellant, in excavata parte ſuffundunt, ex aqua prius ad ſapa pinguedinem reſolutum.* Ὀπὸς κυρηναϊκὸς, cioè *ſuccus cyrenaicus*, è la lacrima, che da' Latini fu detta *Laſer*, e ora volgarmente chiamaſi *Aſſa fetida*; la quale già un tempo portavaſi dal paeſe di Cirene, di odore, per quanto ſcrivono, men ributtante di quella di Perſia, che ſola al preſente uſiamo. Vedi *Dioſcor. Lib. III. Cap. LXXVI.*

Lib. IX. Cap. VII. *Vol. II. pag.* 167.

Ed abbia (il Cavallo) *gli orecchi piccoli a modo d' ASPIDO.*

Allo ſteſſo modo leggeſi in tutti i teſti latini manuſcritti, e ſtampati: *auriculas parvas & aſpideas deferat.* Oſcuro ciò nulla oſtante quanto alcun altro appare queſto luogo del Creſcenzio, non potendo cadere veruna comparazione tra le orecchie del Cavallo, e quelle dell' Aſpido, che, al pari delle altre ſerpi, manca di orecchie viſibili, e che ſporgano in fuori. Qualche lume può trarſi, dagli antichi Scrittori *de Re Ruſtica*, dal noſtro Autore veduti, e ſpeſſo citati. Commenda Varrone il puledro, e pronoſtica qual ſia per riuſcire fatto cavallo, *ſi caput habet non magnum, nec*

mem-

membris confuſis, ſi eſt oculis nigris, naribus non auguſtis, auribus applicatis. Lib. II. Cap. VII. Secondo Columella la bella forma del Cavallo *conſtabit exiguo capite, nigris oculis, naribus apertis, brevibus auriculis, & arrectis. Lib. VI. Cap. XXIX.* Giuſta il ſentimento di Palladio, *pulchritudinis partes hæ ſunt; ut ſit exiguum caput, & ſiccum, pelle propemodum oſſibus adhærente, aures breves, & argutæ, oculi magni &c. Lib. IV. Tit. XIII.* Probabil coſa è, che il Creſcenzio, valendoſi di alcuna delle mentovate formole, lodaſſe nel Cavallo *auriculas applicatas*, ovvero *arrectas*, o anche più veriſimilmente *argutas*, e che il vocabolo da lui uſato, qualunque foſſe, per fallo de' Copiſti, rimaneſſe trasformato in quello di *aſpideas*.

Lib. IX. Cap. VIII. *Vol. II. pag.* 168.

Il miglior Cavallo che ſia, è quello, il cui volto è ampio .... e che ha ſottile il muſello, ET CAPUT FASTUM, e ſoavi peli &c.

Così parimente nel Creſcenzio latino di Baſilea: *Melior Equus eſt ille, qui habet viſum amplum .... & ſubtile muſellum, & caput faſtum, & ſuaves pilos &c.*

Il Volgarizzatore incerto del ſignificato di quelle parole *& caput faſtum*, le ha riportate in latino, ſenza tradurle. Ma una sì ſtrana foggia di locuzione non ſi trova in alcuno de' Codici, che abbiamo. Il più antico, e più autorevole di que' dell' Iſtituto, in vece di *Caput faſtum*, ha *Caput naſi*; e così pure doveva eſſere ſcritto in quello, che ebbe per le mani il Sanſovino, la di cui verſione, per poco la medeſima che l'antica Fiorentina, dice: *Il miglior Cavallo, che ſia, è quello, il cui volto è ampio .... e che ha ſottile il muſello, e il capo del naſo, e ſoavi peli.* Nel Codice della Biblioteca de' Canonici Regolari di S. Salvatore leggeſi aſſai chiaramente in queſto luogo *Caput*

ſic-

ficcum: formola uſata prima dall' Autore, nell' annoverare i ſegni, non della bontà, ma della bellezza de' Cavalli, e tolta da Palladio, le di cui parole nell' annotazion precedente ſon riferite. Chi voleſſe ſoſtenere il *Caput faſtum*, potrebbe forſe immaginarſi, eſſere dinotato per tal eſpreſſione, qual indizio della bontà del Cavallo, l'avere il capo, per così dire, faſtoſo, cioè non dimeſſo, ma ſollevato, e quaſi dimoſtrante una cotale ſpezie di alterigia nel ſuo portamento.

Lib. IX. Cap. X. *Vol. II. pag.* 171.
Delle infermità de' Cavalli, e cura loro.

De' nomi delle varie infermità de' Cavalli, che ne' ſeguenti capitoli, oltre a quaranta, ſi annoverano, è accaduto lo ſteſſo, che di que' delle differenti ſpezie dell' uve; cioè, che molti di eſſi, alterati notabilmente nella terminazione, o forſe anche andati in diſuſo, appena più poſſono eſſere inteſi, almeno in queſta parte d' Italia. Dalla indicazione della ſede di ciaſcheduna di dette malattie, e dalla deſcrizione degli accidenti, che le accompagnano, non ſarà peravventura difficile, il riconoſcere, quali delle moderne denominazioni, ad eſſe corriſpondano.

Lib. IX. Cap. XI. *Vol. II. pag.* 173.
Ma ſe il luogo foſſe nervoruto, vi ſi ponga ſuſo Riſagallo polverizzato, al peſo di un TARENO, o più, o meno, ſecondo che parrà che biſogni.

Tareno è nome di una moneta, che già ſi coniava in Salerno, in Amalfi, e forſe in altre parti del regno di Napoli, e di Sicilia, e peſava circa la trenteſima parte di un oncia. Per lo che erraron coloro, che cogli Editori di Baſilea, e col Sanſovino a *Tareno* ſoſtituirono *Careno*: parola di neſſuna cognita ſignificazione.

Qui

Qui però convenevol coſa è il notare, che l'uſo del Riſagallo, e degli altri forti corrosivi, non ſi tiene in molti caſi, tanto ſicuro ed opportuno, quanto a' tempi del Creſcenzio ſi riputava; avendone la ſperienza di più ſecoli ſuſſeguenti fatto ſcorgere il pericolo, e 'l danno. Non è già che l' Autor noſtro aſſai bene non conoſceſſe, doverſi sì fatti rimedj adoperare con molta circoſpezione e cautela; come da ciò ch' egli laſciò ſcritto alli capi XVI. XLIII., e LVI. appariſce: pure in varie circoſtanze gli propoſe più alquanto liberamente, e con maggior facilità, di quello, che a' tempi noſtri, in virtù de' nuovi lumi in queſta materia acquiſtati, peravventura ſi poteſſe concedere.

Lib. IX. Cap. XVIII. *Vol. II. pag.* 183.

Si prenda Senazioni, CURTANA, Paritaria, e radici di Aſparago.

Nel lat. *Accipiantur Senationes, Curtania, Paritaria, & radices Aſparagi.*

Col nome di *Senazioni* altrove ſi è veduto, che l' Autore intende il Creſcione, o Naſturzio aquatico. *Curtana* poi, atteſa la virtù diuretica, che in eſſa ſi ſuppone, può crederſi, che altra coſa non ſia, ſe non il *Cretano*, di cui nel Capo XXX. del Lib. VI. è fatta menzione.

Lib. IX. Cap. XXVI. *Vol. II. pag.* 192.

E ſe gli occhi ſono oſcurati, o STELLATI, ſotto entrambi gli occhi ſi ponga la STELLATA, tuttavolta quattro dita di ſotto.

Le parole del teſto latino ſon queſte. *Si vero caliginati ſunt oculi, Aſtelati ſub ambobus oculis imponatur, quatuor tamen digitis deorſum.* Scorgeſi qui apertamente, che la denominazione di *ſtellati* non può in alcun modo competere agli occhi ottenebrati de' Cavalli,

valli, e che però qui è ſtata aggiunta erroneamente, qual ſinonimo di *oſcurati* dall' Autor della traduzione, o forſe da' copiatori. Ma non è già chiaro abbaſtanza, qual ſorta di rimedio, o medicamento ſia quello, che qui viene propoſto; detto ne' varj Codici latini, ora *Aſtelati*, ora *Aſteleti*, ora *Aſtoleti*, e più abbaſſo nel Capitolo XXXII. ben due volte *Aſtelata:* per li quali vocaboli il Volgarizzatore, poſto ha ſempre quel di *Stellata*. Il ſentimento de' pratici nell' Arte Veterinaria, ſi è, ch' eſſo poſſa eſſere un' impiaſtro, della natura de' veſcicatorj, o dall' attività di quelli non troppo lontano.

Lib. IX. Cap. XLVIII. *Vol. II. pag.* 213.

Appreſſo con la CURASNETTA del ferro ſi tolga via la BULLESIA del piede, quaſi inſino al vivo dell' unghie del piede &c.

Similmente ne' teſti latini a penna. *Deinde diligenter cum Curaſnetta ferrea bulleſia pedis, uſque ad vivum adnihiletur.*

Curaſnetta nel Vocabolario della Cruſca è tolta per una coſa medeſima coll' *Incaſtro*, ſtrumento noto de' Maliſcalchi; il quale ſecondo la deſcrizione dello ſteſſo Vocabolario, è tagliente *in forma di vomero, e ſerve per pareggiare le unghie delle beſtie*. Ma veramente l' Incaſtro, a giudizio de' periti, non è ferro idoneo all' operazione qui dall' Autore propoſta; e ciò per eſſer fabbricato in maniera, che ſtando la mano dell' operatore lontana dal luogo, che ſi convien tagliare, vi ſi debba eſſo ſtrumento ſoſpignere, e ſi ſoſpinga di fatto con forza. Laddove nel caſo noſtro, dovendoſi raſpare, ed eſtrarre, allor che è guaſta, la *bulleſia* del piede, cioè una ſuſtanzia interpoſta fra l' unghia, e la carne viva, come l' Autore ſpiega al Capo XLV. vuolſi in ciò uſare di molta dilicatezza,

con tenere la mano all' opera del continuo vicina: al che, più che qualunque altro, può valere lo ſtrumento da' noſtri Maliſcalchi detto volgarmente *Rognetta*; che è un ferruzzo corto e ſottile, terminato in una ſtretta lamina uncinata. E queſto perciò, anzi che l' Incaſtro, è da credere che ſia la *Curaſnetta*, di cui qui dal Creſcenzio è fatta menzione. Strumento diverſo è quello, che al Cap. L. e altrove chiamaſi da lui latinamente *Roſnetta*, e dal Volgarizzatore *Roſetta*; il quale non mai ad altro fine viene propoſto, che di tagliare; e potrebbe corriſpondere a quella ſpezie di coltello, alquanto incurvato, a guiſa di falce, che pure è in uſo preſſo i Maliſcalchi, e che da' più di loro detto è volgarmente *Roncbetta*.

Lib. IX. Cap. LXXVIII. *Vol. II. pag.* 259.

Alcuni con NOCI GRECHE con acqua trite ungon loro (a' Cani) *gli orecchi, ed entro a' diti, acciocchè le moſche, e pulci, che quivi ſtar ſogliono, non gli offendano.*

Noci grechе preſſo gli antichi Latini furon dette le Mandorle. *Nux græca eſt, quæ Amygdala dicitur*; così Macrobio al Cap. XVIII. del Lib. III. de' Saturnali. Qui però non tutte le Mandorle ſi vogliono intendere, ma ſoltanto le amare, giuſta l' inſegnamento di Columella. *Fere autem per æſtatem ſit muſcis aures canum exulcerantur, ſæpe ut totas amittant: quod ne fiat, amaris nucibus contritis liniendæ ſunt.*

Lib. IX. Cap. LXXXI. *Vol. II. pag.* 263.

E ſe l' acqua ſia di fontana, o vero di fiumi, in quella potranno ben vivere di que' peſci, che ſono nelle parti di Lombardia, cioè CAVEDINI, SCARDONI, BARLIQUJ, ed alcuni piccoli peſci &c.

Nel lat. *Et ſi aqua fontana, vel fluvialis ſit, in ea poterunt commode vivere, ex iis qui ſunt in partibu*

Lom-

Lombardiæ, *Cavidani*, *Scardnæ*, *Barbi*, *& quidam alii parvi piſces*.

Cavedine è il peſce, cui diedero i Naturaliſti il nome di *Capito*. La Scardova, qui detta Scardone, è il *Cyprinus latus* de' più di loro. In vece poi di *Barliqui*, voce entrata per errore di ſtampa nell'antica edizione Fiorentina, e quindi paſſata in quella di Napoli; e nella preſente, dover leggerſi *Barbi* fu ſaggiamente avvertito dagli Accademici della Cruſca nel loro Vocabolario.

Lib. IX. Cap. XC. *Vol. II. pag.* 179.

Palladio dice, che ancora dalle donnole ſicuri ſi fanno (i Colombi) *ſe intra loro ſi gitta vecchia SPARTEA, che credo che ſia la Gineſtra, della quale gli animali ſi calzano.*

Il luogo di Palladio, qui dall'Autore citato, e nel Lib. I. al tit. XXIV. *A muſtelis tuta fient, ſi inter eas frutex virgoſus, ſine foliis, aſper, vel vetus Spartea projiciatur, qua animalia calciantur.*

Qual pianta ſia lo Sparto degli Antichi, di cui facevanſi funi, calzari per le beſtie, ed altri lavori, già ſi è dimoſtrato altrove; cioè nel fine della Annotazione al Cap. XXVIII. del Lib. I.

Lib. IX. Cap. XCVI. *Vol. II. pag.* 286.

Le pecchie, parte naſcan da loro medeſime, e parte dal corpo di un bue putrefatto, sì come diſſe Varrone; ma il modo tace. Virgilio dice, il Maeſtro Arcadio eſſere ſtato il primo ritrovator di queſta coſa.

Non è maraviglia, che il Creſcenzio teneſſe per vera la generazion delle pecchie dal ſangue, e dalle carni corrotte de' giovenchi; eſſendo viſſuto in tempi, ne' quali una tal coſa era creduta altrettanto certa, quanto qual ſi foſſe altra gran verità; confermata in

oltre dalla teſtimonianza d'innumerabili Scrittori antichi; de' quali ben venti, tra Greci e Latini, ne annoverò il Redi, nelle ſue Sperienze ſopra la generazion degl' Inſetti, ove fu il primo a paleſarne la falſità. La favola eraſi abbellita da' Poeti, i quali vollero far credere, che ritrovamento sì maraviglioſo foſſe dovuto ad Ariſteo paſtor ſovrano, regnante in Arcadia, di cui però Virgilio:

Tempus & Arcadii memoranda inventa Magiſtri
Pandere, quoque modo caſis jam ſæpe invencit,
Inſincerus Apes tulerit cruor &c.

Lib. IX. Cap. XCIX. *Vol. II. pag.* 293.

Radici d'erba, che da foreſi ſi chiama AMELLO, poni in odorifero vino &c.

Il ſentimento più comune de' Botanici ſi è, che la pianta celebrata da Virgilio, col nome di *Amello*, ſia quella, che perciò appunto dal Linneo è detta *Aſter Amellus*.

Lib. IX. Cap. CV. *Vol. II. pag.* 305.

A provar la loro utilità dice Varrone, ch' e' furono due Cavalieri Spagnuoli, fratelli, arricchiti del campo Falisco; a' quali conciò foſſe coſa che dal lor padre laſciato foſſe una piccola caſetta, e un campicello non maggiore di un jugero, intorno a tutta la caſa alveari feciono, ed ebbervi l'orto, e tutto altro ſpazio di Timo, e di Citiſo ſeme coperſero. Coſtoro ogni anno non ricoglievano meno di diecimila ſeſtercj di Mele.

E veramente nel Libro terzo di Varrone, ſcritto in dialogo, come gli altri, al Capo XVI. Cornelio Merula, uno degl' interlocutori, s' introduce a ragionare così.

Hunc Varronem noſtrum audivi dicentem, duo milites ſe habuiſſe in Hiſpania fratres Vejanios, ex agro Faliſco, locupletes, quibus cum a patre relicta eſſet parva villa,

&

& agellus non ſane major jugero uno, hos circum villam totam alvearia feciſſe, & hortum habuiſſe, ac reliquum Thymo, & Cytiſo obſeviſſe, & Apiaſtro. Hos nunquam minus, ut peraque ducerent, dena millia ſeſtertia, ex melle recipere eſſe ſolitos.

Quindi ſi raccoglie, che Spagnuoli non furono già i due fratelli Vejanj, fatti ricchi per la rendita delle api, ma Italiani, del territorio Faliſco, preſſo a Civita Caſtellana, i quali avevano militato ſotto a Varrone in Iſpagna, allora quando egli, come uno de' Luogotenenti di Pompeo Magno, nel principio della guerra civile, aveva comandato agli eſerciti in quella provincia. E non è maraviglia, che dal Volgarizzatore del Creſcenzio, ſieno ſtati chiamati Cavalieri, piuttoſto che ſemplici ſoldati, come di fatto lo erano; noto eſſendo abbaſtanza, che nel ſecolo in cui eſſo Volgarizzatore ſcriſſe, la voce latina *Miles* non s' interpretava in altra maniera.

Ivi più abbaſſo.

Onde Perſio dice

Nec Thymo ſatiantur apes, nec fronde capellæ.

Un tal verſo, difettoſo nella quantità di una delle ſue ſillabe, non trovaſi in Perſio, ma è tolto, con qualche piccola mutazione, dall' Ecloga X. di Virgilio.

Nec Cytiſo ſaturantur apes, nec fronde capellæ.

Lib. X. Cap. I. *Vol. II. pag.* 307.

E di queſto fu inventore il RE DAUCO, il quale per divino intelletto conobbe la natura degli Sparvieri, e de' Falconi, e quegli dimeſticoe, e avvezzoe a pigliar preda, e delle loro infermitadi curargli.

Simigliantemente nel latino. *Et horum inventor dicitur fuiſſe Rex Daucus, qui divino intellectu novit naturam Accipitrum, & Falconum, & eos domeſti-*

ſticare, ad prædam inſtruere, & ab agritudinibus liberare.

Queſto Re Dauco non ſi ſa in qual tempo viveſſe, nè in qual parte regnaſſe, nè ſi trova rammemorato in veruna Storia. Forſe il Creſcenzio non in altro fondoſſi, che in qualche popolar tradizione; del che porge non leggier indizio la parola *dicitur*, che leggeſi nel proprio di lui teſto latino. Cteſia Scrittore Greco, alquanto più antico di Ariſtotile, citato da Eliano al Lib. IV. Cap. XXVI. parla del coſtume, che avevano gl' Indiani de' ſuoi tempi, di addomeſticare uccelli rapaci per la caccia. Potrebbe dunque ad alcuno cadere in mente, che degl' Indiani appunto Re antichiſſimo foſſe quel Dauco, cui il Creſcenzio attribuiſce l'onore di una sì fatta invenzione.

Lib. X. Cap. VIII. *Vol. II. pag.* 314.

I Falconi ſi dice, che prima vennono dal monte Gelboe, nelle parti di Babillonia, e quindi vennono in Iſchiavonia, al polo nudo (*ad palum nudum* dicono i teſti latini) *monte aſpro, e quindi ſi ſono ſparti per alcuni altri monti ſterili.*

La narrazione par tolta, almeno in parte, dall' Opuſcolo di Alberto Magno *de Falconibus, Aſturibus, & Accipitribus*, ove al Cap. X. non di ogni ſpezie di Falcone, ma di una ſola di color nero, ſi trova ſcritto. *Hunc Falconem Fredericus Imperator, ſequens dicta Guillelmi Regis Rogerii Falconarii, dixit alium viſum eſſe in montanis quarti Climatis, qua Gelboe vocantur; & deinde juvenes expulſos a parentibus veniſſe in Salaminam Aſiæ montana, & iterum expulſos nepotes deveniſſe in Siciliæ montana, & ſic derivatos eſſe per Italiam.* Fin qui Alberto. Nulla però di tutto ciò trovaſi nello ſcritto ſteſſo dell' Imperador Federico II. che ha per titolo: *De Arte venandi cum Avibus*: neppure in quel luo-

luogo, ove ſi annoverano i paeſi, ne' quali i Falconi naſcono, cioè al Cap. IV. del Lib. II. Ma vuolſi avvertire, che di detta opera, ſi è perduta ora alcuna parte. Quanto alla geografia del Falconiere del Re Ruggieri, o ad altra, che in ſequela d' eſſa ſia venuta, neſſuno in queſto luogo ne aſpetti da noi la ſpiegazione.

Lib. X. Cap. XVII. *Vol. II. pag.* 323.

E queſta rete è ſimile a una parete, e ha due ſtaggi lunghi, come la metà della rete, e tendeſi con DUABUS BRACHETIS, *come la parete.*

Brachetta è vocabolo, che preſſo di noi ſignifica varie maniere d' appicagnoli, o legature, con che ſi viene a congiugnere una coſa coll' altra. In queſto luogo ſegnatamente dinota que' due cappj, o laccj, che ſtringono le due paretelle alle ſtanghe, qui chiamate *ſtaggi*. Il Volgarizzatore, cui noto non era un tal ſignificato, diverſo da quello, che ha la ſteſſa voce in Toſcana, poſe le parole del teſto latino ſenza tradurle; meglio ſenza dubbio, che non fece il Sanſovino, il quale fidatamente ſoſtituì *bacchette*, in vece di *brachette*.

Lib. X. Cap. XXIII. *Vol. II. pag.* 330.

Che ne' capi di un piccolo baſtoncello, o vero MELEGARIO, *di lunghezza di un ſommeſſo, ſi ficcano due ſottiliſſime verghette, alte una ſpanna.*

Melegario è lo ſteſſo, che altrove il Traduttore, chiama *Sagginale*, cioè il fuſto della Saggina, detta da noi volgarmente *Melega*.

Lib. X. Cap. XXVIII. *Vol. II. pag.* 336.

Anche con iſcarpello ſi pigliano le PORZANE, *nelle cannoſe valli, ove dimorano E' lo ſcarpello uno ſtrumento fatto di due archi molto piegati, poco di lungi l' uno dall' al-*

altro, intra i quali un poco poi ſi pone il frutto d' ERBA COCA ſimile alle Ciriege.

Porzane ſon varie maniere di quegli Uccelli, che da' Naturaliſti ſi appellano *Gallinulæ aquaticæ*: quella in iſpezie detta da eſſi *Gallinula Chloropus*, e dal Linneo *Fulica Chloropus*. L' Erba Coca è la pianta da' Botanici chiamata *Alkekengi*, ovvero *Halicacabum*, e dal mentovato più volte Linneo *Phyſalis Alkekengi*: alli cui ſinonimi aggiugne l' Ambroſino nella ſua Fitologia alla pag. 31. *Herba del Corallo*, *Herba Cocca Bonouienſibus*.

Lib. X. Cap. XXXVI. *Vol. II. pag.* 347.

Anche ſi pigliano nelle valli di molti peſci .... con una rete, la quale chiamano DEGAGUM.

Degagna è il volgar nome della rete, detta dal Creſcenzio latinamente *Degagum*.

Lib. X. Cap. XXXVIII. *Vol. II. pag.* 349.

E la ſua corda (cioè dell' amo) *ſi annoda ad un faſciuolo PANERIATUM.*

Cuidam parvo faſciculo paveriarum dicono i migliori teſti latini; cioè ad un faſciuolo di *paviere*. Coſa ſieno preſſo di noi le *paviere*, nell' annotazione al Cap. I. del Lib. VII. ſi è ſufficientemente dichiarato.

IL FINE.

TA-

TAVOLA

De' Capitoli del Libro

DELLE VILLERECCE UTILITÀ

DI

PIERO CRESCENZI

Cittadino di Bologna

AD ONORE DEL SERENISSIMO

RE CARLO.

LIBRO PRIMO

Nel quale è lo 'nſegnamento, e dottrina, che ſpettano alla cognizion della ſanità de' luoghi abitabili.

De' luoghi abitevoli da eleggere, delle corti, e caſe, e di quelle coſe, le quali ſon neceſſarie all'abitazion della Villa, e prima del conoſcimento della bontà del luogo abitevole in comune. Cap. I. *pag.* 5

Dell' aria, e conoſcimento della bontà, e malizia ſua. Cap. II. ivi

De' venti, e conoſcimento della bontà, e malizia loro. Cap. III. 7

Dell' acque, che biſognano agli huomini, e conoſcimento di lor bontà, e malizia. Cap. IV. 9

Del ſito del luogo abitabile, e del conoſcimento della bontà, e malizia ſua. Cap. V. 16

Delle corti, o vero tombe da fare in diverſi luoghi, e in diverſi modi. Cap. VI. 22

Della intrinſeca diſpoſizion della corte. Cap. VII. 26

De' pozzi, e fonti da fare, e come l'acqua ſi truovi, e pruovi. Cap. VIII. 29

De' canali a conducer l'acque alle citerne, ed alle fonti. Cap. IX. 32

Delle citerne, come ſi deono fare. Cap. X. 33

Delle materie delle caſe. Cap. XI. 35

Dell' uficio del villano. Cap. XII. 38

Dell' uficio del padre della famiglia, e in che modo dee il campo comperare, e dell' opera della villa,

la, e ragione addomandare. Cap. XIII. 40

LIBRO SECONDO

Della natura, e delle coſe comuni alle culture di cadauna generazion di campi.

Delle coſe, che a ogni pianta ſi convengono, ſecondo i principi della loro generazione. Cap. I. 43
Delle diverſità della generazion delle piante. Cap. II. 45
Della ſuſtanzia, del naſcimento, e dell' operazion delle piante. Cap. III. 47
Delle diviſion delle piante nelle lor parti integrali. Cap. IV. 49
Della diverſità delle materiali, e ſemplici parti delle piante, e della cagion del ſuo accreſcimento. Cap. V. 55
Della generazione, e natura delle foglie, de' fiori, e frutti. Cap. VI. 57
Dell' unione, e diviſion delle piante. Cap. VII. 60
Del mutamento d' una pianta in un' altra. Cap. VIII. 64
Dell' alterazione, e diverſità, che ſi fa nelle piante. Cap. IX. 68
Della diverſità delle piante, ſecondo diverſa produzione de' frutti. Cap. X. 71
Di quelle coſe, che ha biſogno ogni pianta Cap. XI. 72
Di quelle coſe, che fanno alla generazion delle piante e all' accreſcimento. Cap. XII. ivi
Della putredine, o ver letame, e cibo delle piante. Cap. XIII. 74
Dell' acqua, che ſi conviene alla maturità del letame, e nutrimento delle piante. Cap. XIV. *pag.* 85
Dell' utilità dell' arare, e cavar la terra. Cap. XV. 88
Della cultura del campo lavorativo. Cap. XVI. 92
Del medicamento del campo, acciochè ſia da lavorare. Cap. XVII. 95
Della cultura del campo montuoſo, e vallicoſo. Cap. XVIII. 99
Del cultivamento del campo novale. Cap. XIX. 102
Del tempo, e modo d' arare, e ſterpare le male erbe. Cap. XX. 105
Della ſemente in comune. Cap. XXI. 108
Della piantagione, e modo di piantare, e della elezion delle piante. Cap. XXII. 115
Dello inneſtamento, per lo quale le piante ſono mutate alle diſpoſizion dimeſtiche. Cap. XXIII. 121
Di quali diſpoſizioni, ed in quali ſi muti la pianta ſalvatica, in dimeſtica. Cap. XXIV. 134
De' luoghi utili, e diſutili alla generazion delle piante. Cap. XXV. 136
Della terra, e conoſcimento della fecondità, e ſterilità di quella. Cap. XXVI. 141
Della poſitura convenevole de' campi, per cagione di loro fertilitade. Cap. XXVII. 143
De' guernimenti, o vero chiuſure degli orti, e delle vigne. Cap. XXVIII. 145
Della difenſione, e riparo contro all' empito de' fiumi. Cap. XXIX. 149

LIBRO TERZO

Del lavorare i campi, e della natura, e utilità de' frutti, che ſi ricolgon ne' detti campi.

DEll' aja da battere. Cap. I. 150
De' Granai. Cp. II. 151
Della Vena. Cap. III. 152
De' Ceci. Cap. IV. 153
Della Cicerchia. Cap. V. 154
Della Canepa. Cap VI. 155
Del Grano. Cap. VII. 156
Delle Fave. Cap. VIII. 163
Del Farro. Cap. IX. 167
De' Fagiuoli. Cap. X. 168
Del Git. Cap. XI. 169
Del Loglio. Cap. XII. ivi
Della Lente. Cap. XIII. 170
De' Lupini. Cap. XIV. 171
Del Lino. Cap. XV. 173
Dell' Orzo. Cap. XVI. 176
Della Saggina. Cap. XVII. 178
Del Miglio. Cap. XVIII. 180
Del Panìco. Cap. XIX. 182
Del Piſello. Cap. XX. 183
Della Spelda. Cap. XXI. 184
Della Segale. Cap. XXII. 185
Della Veccia. Cap. XXIII. 186
Del Riſo. Cap. XXIV. 187

LIBRO QUARTO

Delle viti, e vigne, e della cultura loro, e della natura, e utilità de' lor frutti.

DElla Vite, che ſia, e delle virtù delle foglie, e della cenere, e delle lagrime ſue. Cap. I. 188
Della diverſità delle Vigne. Cap. II. 189
Della diverſità della generazion delle Viti. Cap. III. 191
Delle diverſe maniere delle Viti. Cap. IV. 192
Dell' aria, che ſi conviene alle Viti, e del ſito delle Vigne. Cap. V. 198
Della Terra conveniente alle Vigne. Cap. VI. 199
Della paſtinazione, e diſpoſizion della terra, nella quale la vigna è da piantare. Cap. VII. 200
Quando i magliuoli ſi debbon corre, e come ſerbargli, e portargli alle parti remote. Cap. VIII. 203
Quando, e in che modo le Vigne, e le Viti ſon da piantare. Cap. IX. 205
Del propagginare, e rimuover le Viti, e le Vigne. Cap. X. 209
Dello inneſtamento delle Viti. Cap. XI. 212
Del potar le Viti. Cap. XII. 217
Della formazion delle Viti, e delle Vigne, e degli Arbori, i quali hanno Viti. Cap. XIII 222
Del rilevamento, e legamento delle Vigne, e delle Viti. Cap. XIV. 225
Del letaminar delle Vigne, e del tagliamento delle barbe inutili. Cap. XV. 227
Del cavar delle Vigne. Cap. XVI. *pag.* 228
De' nocimenti, che avvengono alle Viti, e di loro cure. Cap. XVII. 229
Della conſervazion dell' Uve freſche, e ſecche. Cap. XVIII. 233
Della virtù dell' Uve. Cap. XIX. *pag.* 235
Dell' apparecchiamento della Vendemmia. Cap. XX. 237
Del tempo da vendemmiare. Cap. XXI. ivi
In che modo è da vendemmiare. Cap. XXII. 229
In che modo ſi deono l' Uve pigia-

giare, e farne vino. Cap. XXIII. *pag.* 240
Di quelle cose, che dell' Uve far si possono. Cap. XXIV. 242
Dell' Agresto, passo, defruto, corèno, e sapa. Cap. XXV. 242
Della purgazion del vino fatto dell' uve acerbe, e corrotte. Cap. XXVI. 243
Della cura del vino dalla piova commesso. Cap. XXVII. 244
In che modo s' imbotti il mosto. Cap. XXVIII. ivi
In che modo il mosto per tutto l' anno si serba. Cap. XXIX. 245
Come si conosce il mosto, nel quale ha acqua, e in che modo si porta. Cap. XXX. ivi
In che modo si chiarifica tosto il mosto. Cap. XXXI. 246
In che modo il mosto non soprabbolla. Cap. XXXII. 246
In che luogo dee stare il vino per conservarsi. Cap. XXXIII. 247
Del tramutare del vino, e dell' aprir de' vasi. Cap. XXXIV. ivi
Del tempo, e modo d' assaggiare i vini. Cap. XXXV. 249
Del segno da conoscere il vin da battare. Cap. XXXVI. 250
De' nocimenti ch' al vino avvengano. Cap. XXXVII. 251
In che tempi il vino più agevolmente si volga, e corrompa. Cap. XXXVIII. ivi
In che modo si può provvedere, che 'l vino non si volga. Cap. XXXIX. 252
In che modo il vino volto si liberi, e guarisca. Cap. XL. 255
In che modo il vino si muti in altro colore. Cap. XLI. 259
In che modo il vino si muti in altro sapore. Cap. XLII. 260
In che modo il vino, e i vasi si liberino dalla muffa. Cap. XLIII. *pag.* 261
In che modo si provvede, che 'l vino non inacetisca, e come inacetito si guarisca. Cap. XLIV. *pag.* 264
In che modo si faccia l' aceto. Cap. XLV. 265
Della virtù dell' aceto. Cap. XLVI. *pag.* 267
Del Vino, e delle sue virtù. Cap. XLVII. 268

LIBRO QUINTO

Degli alberi, e natura, e utilità de' frutti loro.

DEgli alberi in comune. Cap. I. 277
Del Mandorlo. Cap. II. 286
Dell' Avellane, cioè Nocciuole. Cap. III. 291
De' Berberi. Cap. IV. 292
Del Ciriegio. Cap. V. 293
Del Castagno. Cap. VI. 295
Del Cotogno. Cap. VII. 299
Del Cedrno. Cap. VIII. 302
Del Cornio. Cap. IX. 306
Del Fico. Cap. X. 307
Dell' Alloro. Cap. XI. 313
Del Melo. Cap. XII. 314
Delle Melagrane. Cap. XIII. 320
Del Moro. Cap. XIV. 326
Del Meliaco. Cap. XV. 329
Del Nespolo. Cap. XVI. ivi
Della Mortine. Cap. XVII. 331
Del Noce. Cap. XVIII. 334
Dell' Ulivo. Cap. XIX. 338
Del Pero. Cap. XX. 346
Del Prugno, o vero Susino. Cap. XXI. 350
Del Pesco. Cap. XXII. 353
Della Palma. Cap. XXIII. 356
Del Pino. Cap. XXIV. 359
Del Pepe. Cap. XXV. 361
Della Quercia, Rovero, e Cerro. Cap. XXVI. 362
Del Sorbo. Cap. XXVII. 363
Del Giuggiolo. Cap. XXVIII. 365
Del Ginepro. Cap. XXIX. 366

Degli

Degli Arbori non fruttiferi, e d' ogni loro utilità. Cap. XXX. 367
Dell' Abeto. Cap. XXXI. ivi
Dell' Ontano. Cap. XXXII. 368
Dell' Acero. Cap. XXXIII. ivi
Dell' Avornio. Cap. XXXIV. 369
Dell' Agnocaſto. Cap. XXXV. ivi
Del Boſſo. Cap. XXXVI. 370
Del Brillo. Cap. XXXVII. 371
Dell' Arcipreſſo. Cap. XXXVIII. ivi
Della Canna. Cap. XXXIX. 372
Della Gineſtra. Cap. XL. ivi
Del Faggio. Cap. XLI. 373
Del Fraſſino. Cap. XLII. ivi
Del Fraſſignuolo. Cap. XLIII. 374
Del Naſſo. Cap. XLIV. ivi
Del Fuſano. Cap. XLV. 375
Dell' Oppio. Cap. XLVI. ivi
Del Pioppo, e dell' Albero. Cap. XLVII. ivi
De' Roſai. Cap. XLVIII. 376
Del Ramerino. Cap. XLIX. 382
Del Rovo. Cap. L. 383
Del Salcio. Cap. LI. 384
Della Savina. Cap. LII. 387
Del Sambuco. Cap. LIII ivi
Del Seccomoro. Cap. LIV. 388
Del Sanguine. Cap. LV. ivi
Del Prunalbo. Cap. LVI. 389
Della Spinagiudaica. Cap. LVII. *pag.* ivi
Della Spinacervina. Cap. LVIII. *pag.* 390
Della Scopa. Cap. LIX. ivi
Del Tamariſco. Cap. LX. ivi
Dell' Olmo. Cap. LXI. 391
Del Vimco. Cap. LXII. ivi
Del Judetto. Cap. LXIII. 392
Del Suvero. Cap. LXIV. ivi

TAVOLA
DE' CAPITOLI DEL SECONDO VOLUME.

LIBRO SESTO

Degli Orti, e della natura, e utilità, così dell' erbe, che ſi ſeminano in quelli, come dell' altre, che in altri luoghi, ſenza induſtria, naturalmente naſcono.

Della virtù dell' Erbe in comune. Cap. I. 1
Degli Orti, e della loro cultivazione. Cap. II. 5
Dell' Aglio. Cap. III. 23
Dell' Attebice. Cap. IV. 24
Dell' Anice. Cap V. 25
Dell' Anèto. Cap. VI. 26
Dell' Appio. Cap. VII. 27
Dell' Aſſenzio. Cap. VIII. 28
Dell' Artemiſia. Cap. IX. 29
Dell' Ariſtologia. Cap. X. 29
Dell' Abruotina. Cap. XI. 20
Delli Anſodigli. Cap. XII. 21
Dell' Acetoſa. Cap. XIII. ivi
Della Bietola. Cap. XIV. 22
Della Borrana. Cap. XV. 23
Del Baſſilico. Cap. XVI. 24
Della Brettonica. Cap. XVII. 25
Della Brancorſina. Cap. XVIII. ivi
Della Biſſorta. Cap. XIX. 26
Della Zucca. Cap. XX. ivi

De'

De' Cocomeri, e Cedriuoli. Cap. XXI. 28
De' Cavoli. Cap. XXII. 30
Delle Cipolle. Cap. XXIII. 33
Del Comino. Cap. XXIV. 36
Del Gruogo. Cap. XXV. 37
Delle Cipolle malige. Cap. XXVI. *pag.* 38
Del Cardo. Cap. XXVII. 39
Della Camamilla. Cap. XXVIII. 40
Della Cuſcute. Cap. XXIX. 41
Del Calamento. Cap. XXX. ivi
Della Centaura. Cap. XXXI. 42
Del Capelvenere. Cap XXXII. 43
Del Cerfoglio, cioè Cerconcello. Cap. XXXIII. 44
Della Cicuta. Cap. XXXIV. ivi
Della Scatapuzza. Cap. XXXV. 45
Del Cretano. Cap. XXXVI. 47
Della Celidonia. Cap. XXXVII. ivi
Del Curiandolo. Cap. XXXVIII. 48
Della Conſolida maggiore. Cap. XXXIX. 49
Del Cocomero Salvatico. Cap. XL. ivi
Del Dittamo. Cap. XLI. 51
Dell' Endivia. Cap. XLII. ivi
Dell' Ella. Cap. XLIII. 52
Della Fegatella. Cap. XLIV. 53
Della Rucchetta. Cap. XLV. ivi
Dell' Ebbio. Cap. XLVI. 54
Del Finocchio. Cap. XLVII. 55
Della Flamula. Cap. XLVIII. 56
Del Fummoſterno. Cap. IL. ivi
De' Funghi. Cap. L. 57
Del Fiengreco. Cap. LI. 58
De' Gambugi. Cap. LII. ivi
Della Gramigna. Cap. LIII. 59
Della Genziana. Cap. LIV. ivi
Della Garofanata. Cap. LV. 60
Del Roviſtico. Cap. LVI. ivi
Del Juſquiamo. Cap. LVII. 61
Dell' Iſopo. Cap. LVIII. 62
Del Iaro. Cap. LIX. ivi
Del Calcatreppo. Cap. LX. 63
Del Ghiaggiuolo. Cap. LXI. 64
Della Regolizia. Cap. LXII. ivi
Del Giglio. Cap. LXIII. 65
De Lingua avis. Cap. LXIV. 67
Della Romice. Cap. LXV. 67
Della Lattuga. Cap. LXVI. 68
Del Lentiſco. Cap LXVII. 71
Della Laureola. Cap. LXVIII. ivi
Della Lappola. Cap. LXIX 72
Del Leviſtico. Cap. LXX. 73
De' Poponi. Cap. LXXI. ivi
Del Meliloto. Cap. LXXII. 74
Della Marcorella. Cap. LXXIII. 75
Della Malva. Cap. LXXIV. ivi
Della Menta. Cap. LXXV. 76
Della Mandragola. Cap. LXXVI. *pag.* 78
Del Meu. Cap. LXXVII 80
Del Marrobbio. Cap. LXXVIII. ivi
Della Majorana. Cap. LXXIX. 81
Del Navone. Cap. LXXX. 82
Del Naſturcio. Cap. LXXXI. 83
Del Nenufar. Cap. LXXXII. 84
Del Nappello. Cap. LXXXIII. ivi
Della Nigella. Cap. LXXXIV. 85
Dell' Origano. Cap. LXXXV. 86
De' Porri. Cap. LXXXVI. 87
Del Papavero. LXXXVII. 89
Del Peucedano. Cap. LXXXVIII. *pag.* 90
Del Prezzemolo. LXXXIX. 91
Del Pſillo. Cap. XC. ivi
Della Piantaggine. Cap. XCI. 93
Del Polipodio. Cap. XCII. ivi
Della Paſtinaca. VCIII. 94
Della Porcellana. Cap. XCIV. 96
Del Papiro. Cap. XCV. 97
Del Puleggio. Cap. XCVI. 98
Della Rapa. Cap. XCVII. 99
Del Raſano. Cap. XCVIII. 101
Della Radice. Cap. XCIX. 102
Della Ruta. Cap. C. 104
Della Robbia. Cap. CI. 106
Degli Spinaci. Cap. CII. 107
Dello Strigio, cioè Solatro, e Morella. Cap. CIII. ivi
Della Sempreviva. Cap. CIV. 108
Del Satirione, o vero Appio. Cap. CV. 109
Della Sponſaſolis. Cap. CVI. ivi
Del Silermontano. Cap. CVII. 110
Della Strafizzeca. Cap. CVIII. ivi
Della Squilla. Cap. CIX. 111

Della

Della Senape. Cap. CX. 111
Dello Stuzio, cioè Cavolino salvatico. Cap. CXI. 113
Dello Scordeon, cioè Aglio salvatico. Cap. CXII. 114
Degli Sparagi. Cap. CXIII. ivi
Del Sisimbrio. Cap. CXIV. ivi
Della Salvia. Cap. CXV. 115
Della Scabbiosa. Cap. CXVI. 116
Del Crescione. Cap. CXVII. ivi
Della Serpentaria. Cap. CXVIII. ivi
Del Serpillo. Cap. CXIX. 117
Della Santoreggia. Cap. CXX. 118
Della Schiarèa. Cap. CXXI. ivi
Degli Scalogni. Cap. CXXII. 119
Dell' Erba giudaica. Cap. CXXIII.
Della Tassa. Cap. CXXIV. 120
Del Tasso barbasso. Cap. CXXV. ivi
Del Testiculovulpis. Cap. CXXVI. ivi
Del Testiculo del Cane. Cap. CXXVII. 121
Del Timo. Cap. CXXVIII. ivi
Della Viuola. Cap. CXXIX. 122
Del Virgapastoris, cioè Cardo salvatico. Cap. CXXX. 123
Della Volubile. Cap. CXXXI. 124
Dell' Ortica. Cap. CXXXII. ivi
Della Vetriuola. Cap. CXXXIII. 125

LIBRO SETTIMO

De' Prati, e de' Boschi.

PErchè i Prati creati furono, e che aria, terra, acqua, e sito desiderino, e di loro utilità. Cap. I. 126
Come si fanno i Prati, e procuransi, e rinnuovansi. Cap. II. *pag.* 128
In che modo, e in che tempo si deon segare i Prati. Cap. III. *pag.* 130
Incomincia la seconda parte del settimo Libro de' Boschi, e primieramente di quelli, che naturalmente sono prodotti, e fatti. Cap. IV. 132
Delle Selve, che per industria d' huomo si fanno. Cap. V. 133

LIBRO OTTAVO

De' Giardini, e delle cose dilettevoli d' arbori, e d erbe, e frutto loro artificiosamente da fare.

DE' Giardini d' erbe piccole. Cap. I. 136
De' Giardini mezzolani, e delle persone mezzane. Cap. II. 138
De' Giardini de' Re. e degli altri ricchi Signori. Cap. III. 140
Delle cose, che possono farsi a adornamento, diletto, e utilità delle corti, tombe, e degli orti. Cap. IV. 142
Di quelle cose, che ne' campestri campi si fanno a dilettazione. Cap. V. 144
Di quelle cose, che alle Viti, e frutti loro danno dilettazione. Cap. VI. 145
Delle cose, che danno diletto negli arbori. Cap. VII. 148
Delle dilettazioni degli Orti, e dell' erbe, Cap. VIII. 151

LIBRO NONO

Di tutti gli Animali, che si nutricano in Villa.

DEll' età de' Cavalli, e delle Cavalle. Cap. I. 155
Della forma delle buone Cavalle, e degli Stalloni, e come s' ammettano. Cap. II. 157
Della natura de' Cavalli, e come nati tener si deono. Cap. III. 159

Del pigliare, e del domar de' Cavalli. Cap. IV. 160
Della guardia de' Cavalli. Cap. V. 161
Della dottrina, e coſtumazion de' Cavalli. Cap. VI. 164
Del conoſcimento della bellezza de' Cavalli. Cap. VII. 167
De' ſegni della bontà de' Cavalli. Cap. VIII. 168
De' ſegni della malizia, e de' vizj, e dell' utilità de' Cavalli. Cap. IX. 169
Delle infermità de' Cavalli, e cure loro. Cap. X. 171
Della infermità del Vermo muro, e della ſua cura. Cap. XI. 173
Delle Gangole, e Scrofe. Cap. XII. 174
Delle infermitadi accidentali de' Cavalli, e della lor cura. Cap. XIII. 175
Della infermitade, che volgarmente ſi chiama vermo, e della ſua cura. Cap. XIV. ivi
Del morbo antico, detto Anticuore, e della ſua cura. Cap. XV. 178
Dello Stranguglione, e ſua cura. Cap. XVI. 179
Del morbo della Vivola, e ſua cura. Cap. XVII. 180
De' Dolori, e della lor cura. Cap. XVIII. 181
Del morbo infuſo, e ſua cura. Cap. XIX. 183
Del morbo Pulſino, o Buſſino, e ſua cura. Cap. XX. 185
Del morbo Infeſtuto, e della ſua cura. Cap. XXI. 186
Del morbo Scalamati, e ſua cura. Cap. XXII. 187
Del morbo Aragaico, e ſua cura. Cap. XXIII. 188
Del Cimurro, e ſua cura. Cap. XXIV. 189
Della frigidità del capo, e ſua cura. Cap. XXV. 190
Del morbo degli occhi, e ſua cura. Cap. XXVI. 191
Del morbo del corno, e ſua cura. Cap. XXVII. 192
Del morbo del polmone, e ſua cura. Cap. XXVIII. 193
Del morbo Spallacce, e ſua cura. Cap. XXIX. 194
Dell' altre infermità, che vengon di dietro, e della lor cura. Cap. XXX. 195
Del morbo delle gambe, e de' piedi, e prima del morbo Malferuto, e ſua cura. Cap. XXXI. *pag.* 196
Del morbo Sculmato, e ſua cura. Cap. XXXII. 198
Dello Spallato, e ſua cura. Cap. XXXIII. 199
Della gravezza del petto, e ſua cura. Cap. XXXIV. ivi
Del morbo della Giarda, e ſua cura. Cap. XXXV. 200
Del morbo Spavenio, e ſua cura. Cap. XXXVI. 201
Della Curva, e ſua cura. Cap. XXXVII. 202
Delle Spinelle, e loro cura. Cap. XXXVIII. 203
Del Soproſſo. e ſua cura. Cap. XXXIX. ivi
Dell'Attrazione, e ſua cura. Cap. XL. 204
Del morbo Stortigliato, e ſua cura. Cap. XLI. 206
Dell' offeſa delle ſpine, e lor cura. Cap. XLII. 207
Delle Galle. Cap. XLIII. 208
Delle Garpe, e lor cura. Cap. XLIV. ivi
De' Crepacci, e lor cura. Cap. XLV. 209
Del Canchero, e ſua cura. Cap. XLVI. 211
Della Fiſtola. Cap. XLVII. 212
Del morbo Malpizzone, e ſua cura. XLVIII. 213
De Furma, cioè Furmella, e ſua cura. Cap. XLIX. 214
Della Infermità de' piedi, e dell' un-

ghie, e prima del morbo chiamato ſetole. Cap. L. 214
Della ſuppoſta, e ſua cura. Cap. LI. 215
Della ſpontatura dell' unghie. Cap. LII. 216
Della diſolatura dell' unghia, e ſua cura. Cap. LIII. 217
Della mutazion dell' unghia, e lor cura. Cap. LIV. 218
Di diverſe inchiovature, e lor cura. Cap. LV. 219
Del morbo del fico, e ſua cura. Cap. LVI. 222
Delle generali infermitadi de' Cavalli. Cap. LVII. 223
De' Muli. Cap. LVIII. 224
Degli Aſini. Cap. LIX. 225
Delle generazioni de' buoi, e quali debbono eſſere i tori, e le vacche. Cap. LX. 226
Come le vacche, e i tori ſi debbono tenere. Cap. LXI. 228
Come, e quando i tori ſi debbono ammettere alle vacche. Cap. LXII. 229
Come i vitelli ſi deono tenere, e quando caſtrare, e domare. Cap. LXIII. 230
De' buoi, quali ſi debbono comperare, e come ſi debbon tenere, e di conoſcer la loro etade. Cap. LXIV. 235
Della 'nfermità de' buoi, e vacche. Cap. LXV. 234
Della diverſità, e varietà de' buoi, e vacche, e d' ogni loro utilità. Cap. LXVI. 337
Delle pecore, come ſi comperano, e come ſi conoſce la lor ſanità, e la loro infermitade. Cap. LXVII. 239
Come ſi tengano, e paſcano, e in che luoghi. Cap. LXVIII. 240
Quando, e quali montoni ſi debbono ammettere, e quanto ſtieno pregne, e quante pecore baſtino a un montone. Cap. LXIX. 245
Quando ſi tondono, e come, e quando ſegnar ſi debbono. Cap. LXX. 244
Del conoſcere l' età delle pecore. Cap. LXXI. 245
Quando, e come ſi mungono, e come ſi fa, e conſerva il cacio. Cap. LXXII. 246
Della 'nfermità delle pecore, e loro cura. Cap. LXXIII. 247
Degli agnelli, come ſi tengano, e quando ſi caſtrino. Cap. LXXIV. 248
Dell' utilità delle pecore, e agnelli. Cap. LXXV. 249
Delle capre, capretti, quali s' eleggano, e come ſi tengano, e della loro età, e pregnezza. Cap. LXXVI. 250
Delle troje, porci, e verri, come s' eleggano, e come ſi tengano, e della loro età, e della loro utilità, e pregnezza. Cap. LXXVII. 252
De' Cani, quali debbono eleggerſi, come tenere, e ammaeſtrare, e della loro utilità. Cap. LXXVIII. 257
De' Paſtori quanti, e chenti debbiano eſſere. Cap. LXXIX. 259
Del leprajo, e lepri, e degli altri animali ſalvatichi, che ſon da rinchiudere. Cap. LXXX. 261
Della peſcina, e peſci da rinchiuder. Cap. LXXXI. 203
De' Pagoni. Cap. LXXXII. 264
De' Fagiani. Cap. LXXXIII. 266
Dell' Oche. Cap. LXXXIV. 267
Dell' Anitre. Cap. LXXXV. 269
Delle Galline. Cap. LXXXVI. ivi
Delle Colombaje, quali debbono eſſere. Cap. LXXXVII. 273
Delle nuove Colombaje, e Colombi. Cap. LXXXVIII. 275
Come ſi governino, e avvezzino. Cap. LXXXIX. 276
Dell' ufficio de' Paſtori delle Colombaje. Cap. XC. 278
Dell' utilità de' Colombi. Cap. XCI.

XCI. 280
Delle Tortole. Cap. XCII. 281
Come s' ingraſſano i Tordi, e le Pernici. Cap. XCIII. 282
Delle ſtanze dell' Api, e del luogo a quelle convenienti. Cap. XCIV. 283
Degli alveari, come eſſer debbono. Cap. XCV. 285
Del naſcimeuto delle pecchie. Cap. XCVI. 286
Come, e quando ſi comperino, e come ſi portino, e tramutino. Cap. XCVII. 287
Come ſi tengano, e proccurino le pecchie. Cap. XCVIII. 289
Delle coſe, che nuocono alle pecchie, e di lor cura. Cap. XCIX. 291
Dei coſtumi, e modi, e induſtria, e vita dell' Api. Cap. C. 294
Quando, e come eſcano gli ſciami, e come ſi conoſce innanzi al loro uſcimento. Cap. CI. 295
Come ſi ricolgano gli ſciami, e rinchiudanſi. Cap. CII. 297
Quando, e come ſi può torre il mele alle pecchie. Cap. CIII. 300
Come ſi governa il mele, e la cera. Cap. CIV. 302
D' ogni utilità dell' Api. Cap. CV. 304

LIBRO DECIMO

Di diverſi ingegni da pigliare gli Animali fieri.

DEgli Uccelli rapaci in genere. Cap. I. 307
Dello Sparviere. Cap. II. ivi
Della bellezza, e bontà degli Sparvieri. Cap. III. 308
Come ſi dineſtichino, e ammaeſtrino gli Sparvieri, e che uccelli pigliano, e come ſi mudino. Cap. IV. 309
Della loro induſtria, e come s' inducono a non partirſi. Cap. V. 310
Delle infermità degli Sparvieri, e lor cura. Cap. VI. 311
Degli Aſtòri. Cap. VII. 313
De' Falconi. Cap. VIII. ivi
Della diverſità de' Falconi. Cap. IX. 314
Della bellezza, e nobiltà de' Falconi. Cap. X. 315
Come ſi nutriſcono, dineſticano, e ammaeſtreno. Cap. XI. ivi
Delle infermità de' Falconi. Cap. XII. 317
Degli Smerli. Cap. XIII. 318
De' Girifalchi. Cap. XIV. ivi
Dell' Aquila. Cap. XV. 319
De' Gufi, e Coccovegge. Cap. XVI. 320
Come gli Uccelli con rete ſi pigliano. Cap. XVII. 321
D' altre reti, e ajuoli. Cap. XVIII. 326
Altre reti. Cap. XIX. 327
Altre reti. Cap. XX. ivi
Altre reti. Cap. XXI. 328
De' lacciuoli da pigliargli. Cap. XXII. 329
Da pigliare i Colombi. Cap. XXIII. 330
Come gli uccelli ſi pigliano col viſchio. Cap. XXIV. 331
Ancora con viſchio. Cap. XXV. *pag.* 332
Del pigliar gli Sparvieri con viſchio. Cap. XXVI. ivi
Come ſi pigliano le Paſſere al viſchio. Cap. XXVII. 333
Come ſi pigliano col baleſtro. Cap. XXVIII. ivi
Del prender le beſtie, e le fiere, e prima come ſi prendan le lepri co' cani. Cap. XXIX. *pag.* 337
Del pigliare i Cervi. Cap. XXX. *pag.* 338
Come ſi pigliano i Lioni. Cap. XXXI.

XXXI. 338
Del pigliar Lupi, e Vo'pi. Cap. XXXII. ivi
Come ſi piglino alle foſſe. Cap. XXXIII. 339
D'alcuni altri ordigni, co'quali ſi piglian le fiere. Cap. XXXIV. *pag.* 341
Come ſi pigliano i Topi. Cap. XXXV. 343
Del pigliare i Peſci, e prima, come ſi pigliano con le reti. Cap. XXXVI. 345
Come ſi pigliano i Peſci con ceſte, e altri ſtrumenti fatti di vinchi. Cap. XXXVII. 348
Come ſi piglino i Peſci con l'amo, e in altre guiſe. Cap. XXXVIII. 349

LIBRO UNDECIMO

Delle regole delle operazion della Villa, ripetendo in brevità le materie trattate ne' Libri precedenti.

DElla Villa. Cap. I. 352
Dell' aria. Cap. II. 353
De' venti. Cap. III. ivi
Dell' acqua. Cap. IV. 354
Delle qualità del paeſe. Cap. V. *pag.* 355
Delle caſe. Cap. VI. 356
De' pozzi. Cap. VII. 357
Della preſenza del Signore. Cap. VIII. ivi
Della terra. Cap. IX. ivi
Dell'arare, e affoſſare. Cap. X. *pag.* 359
Del ſeminare. Cap. XI. 360
Dell' acqua da innaffiare. Cap. XII. 362
Del letame, e del letaminare, e del tramutamento delle piante. Cap. XIII. 362
D'alcuni principj delle piante, e loro operazioni. Cap. XIV. 363
De' pori delle piante. Cap. XV. *pag.* 365
Della generazion delle piante. Cap. XVI. 366
Dello inneſtare. Cap. XVII. 368
Della medicina degli arbori. Cap. XVIII. 369
Delle munizioni. Cap. XIX. 371
Regola della materia del terzo libro de' granai. Cap. XX. ivi
Regole delle materie del quarto Libro delle Vigne. Cap. XXI. *pag.* 372
Dell'eleggerle Viti. Cap. XXII. 373
Regole di piantar le Viti. Cap. XXIII. 374
Dello inneſtare. Cap. XXIV. ivi
Del potare. Cap. XXV. 375
Del cavar le Vigne. Cap. XXVI. *pag.* 376
Dell' uve, e del vino. Cap. XXVII. ivi
Regole del quinto Libro degli arbori. Cap XXVIII. 377
Regole del ſeſto Libro degli orti, e prima dell' aere. Cap. XXIX. *pag.* 378
Dell' ordinar gli orti. Cap. XXX. *pag.* 379
Del ſeminar gli orti. Cap. XXXI. *pag.* ivi
Come s' ajutano gli orti. Cap. XXXII. 380
Di cogliere l'erbe, ſemi, fiori, e barbe. Cap. XXXIII. 381
Delle virtù dell' erbe. Cap. XXXIV. ivi
Della conſervazion dell' erbe, de' fiori, de' ſemi, e delle barbe. Cap. XXXV. 382
Regole del ſettimo Libro de' prati, e boſchi. Cap. XXXVI. ivi
Del rinovare i prati. Cap. XXXVII. 383
Del fieno. Cap. XXXVIII. ivi
Del boſco, e come ſi faccia. Cap.

Cap. XXXIX. 383
Regole dell' ottavo Libro de' Giardini. Cap. XL. 384
Della dilettazion delle vigne. Cap. XLI. 385
Delle dilettazion degli arbori. Cap. XLII. ivi
Della dilettazion degli orti. Cap. XLIII. 386
Regole del nono Libro del nutricar gli animali. Cap. XLIV. *pag.* ivi
De' Cavalli, e Cavalle. Cap. XLV. 387
Dell' ammaestrare i Cavalli. Cap. XLVI. 388
Dell' universal conoscimento della bellezza, bontà, e difetti de' Cavalli. Cap. XLVII. 389
Delle infermità de' Cavalli. Cap. XLVIII. ivi
De' Buoi. Cap. IL. 390
Delle Pecore. Cap. L. 391
Dell' Api. Cap. LI. 392
Regole del decimo Libro del prendere gli animali. Cap. LII. ivi

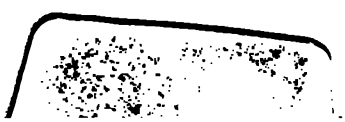
LIBRO DODECIMO

Nel quale si fa memoria di tutte le cose, che in ciascun mese son da fare in Villa, e prima del mese di Gennajo.

DI quello si dee fare nel mese di Gennajo. Cap. I. 394
Febbrajo. Cap. II. 395
Marzo. Cap. III. 397
Aprile. Cap. IV. 399
Maggio. Cap. V. 400
Giugno. Cap. VI. 401
Luglio. Cap. VII. 402
Agosto. Cap. VIII. 403
Settembre. Cap. IX. 404
Ottobre. Cap. X. 405
Novembre. Cap. XI. 406
Dicembre. Cap. XII. 408

Vidit D. Philippus Maria Toselli Clericus Regul. S. Pauli, & in Ecclesia Metropolitana Bonon. Pœnitentiarius pro Eminentissimo, & Reverendissimo Domino D. Andrea Cardinali Joannetto Ordinis S. Benedicti Congregationis Camaldulensis, Archiepiscopo Bononiæ, & Sacri Romani Imperii Principe.

Die 14. *Decembris* 1783.

REIMPRIMATUR.

Fr. Aloysius Maria Ceruti Vicarius Generalis S. Officii Bononiæ.